

CONFERENCE
HISTOIRE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

25 FEVRIER 2017



Fort heureusement point de neige en vue sur Courtenay, le ciel est parfaitement dégagé et les esprits le sont aussi.

Dès 07h00, la radio Bleu Isère diffuse une interview de notre éminent conférencier, Denis Saillard et annonce notre manifestation en après-midi.

En milieu de matinée, la salle St Rô de Courtenay est aménagée par les membres du conseil d'administration, chaises, tables, vidéo, écran de projection, matériel audio, le moindre interstice de lumière est bouché pour apprécier au mieux le diaporama à venir ; tout est parfaitement prêt.

Un peu plus tard, à la gare de Lyon Part-Dieu, nous accueillons notre conférencier parisien avec lequel nous faisons connaissance autour d'un rapide repas.

Notre conférencier, Denis Saillard, originaire de Champagnole en Franche-Comté, est professeur agrégé de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, docteur en histoire contemporaine.



Il se consacre à l'histoire politique et sociale, écrit une thèse sur la mémoire de la Révolution française. En 2000, il rejoint le Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines (C.H.C.S.C.) de l'Université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines en tant que chercheur associé et se spécialise dans l'étude de l'histoire culturelle de la gastronomie.

Ce champ de recherche comprend les représentations comme les pratiques sociales liées à la gastronomie (nourriture, cuisine, alimentation).

En 2007, en codirection avec Françoise Hache-Bissette, il publie, *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (19^e - 21^e siècles)* puis "A table !" le numéro 24 de la revue *Le temps des médias*, paru au printemps 2015. Il s'agit d'analyser les nombreux modes de discours gastronomique.

En 2015 encore, co-écriture pour des colloques, avec Didier Francfort, *Le goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, 18^e-21^e siècles)*, aux Presses Universitaires de Nancy.

Il contribue à des ouvrages collectifs, *Chefs contre gastronomes : histoire d'une défaite médiatique (1880-1940)*.

En outre, Denis Saillard présente chaque année de nombreuses conférences en France comme à l'Étranger : Canada, Royaume-Uni, Italie, Allemagne, Belgique, Estonie, Roumanie, etc.

I - INTRODUCTION

Le 16 novembre 2010, l'U.N.E.S.C.O. a inscrit "le repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'Humanité, considérant ainsi la place toute particulière occupée par la cuisine, et plus généralement par les arts de la table, dans les pratiques culturelles des Français et soulignant par là même leur rayonnement à travers le monde.

Pourquoi le lien France et gastronomie, France et cuisine, est-il si fort et comment s'est-il tissé ?

A un point tel qu'il n'y a sans doute aucun autre pays au monde dans lequel il est aussi puissant ; la gastronomie est une passion française.

Est-ce un hasard, est-ce dû à des considérations politiques, économiques, sociologiques, voire religieuses ?

Depuis quelques années, des réflexions sont menées par des historiens-chercheurs, dont il a la chance de faire partie, qui essaient de savoir ce qui fait le pourquoi, les causes et les raisons de ce lien France et gastronomie ; lien, qui pourtant n'allait pas vraiment de soi mais a été construit au fil des siècles, pour ensuite devenir logique.

"La cuisine, c'est de la Culture", ont affirmé certains chefs.

En effet, la gastronomie, ce n'est pas que de la gourmandise, c'est aussi de la culture ; des prérequis sont nécessaires, telle la connaissance des aliments :

Comment ils ont voyagé dans le monde, comment ils sont arrivés en France, comment la France les a adaptés à son territoire.

Comment la France elle-même a un territoire avec de nombreuses régions très riches.

Denis Saillard, s'aidant d'un diaporama fort bien illustré, nous invite à découvrir comment la gastronomie française est le reflet de notre histoire, de notre culture et de nos terroirs ; hélas, sans mets à consommer, plaisante-t-il !

Il complète en ajoutant qu'en parlant de la gastronomie, il reprendra ce qui se rapporte au fait de se manger dans le sens de Brillat-Savarin et aussi dans le sens que lui donne le premier Larousse, le dictionnaire républicain de Pierre Larousse au 19^e siècle, qui suit complètement le sens de Brillat-Savarin.

Le sens du mot gastronomie ?

Le mot gastronomie revêt plusieurs sens.

Aujourd'hui, il est associé à de la bonne cuisine, au bien manger ; un restaurant gastronomique signifie un bon restaurant.

Mais historiquement, celui qui a vraiment défini le terme est un enfant de Belley, dans le Bugey, **Jean-Anthelme Brillat-Savarin** (1755-1826).

Pour lui, si la cuisine fait partie de la gastronomie, elle ne se confond pas avec elle, il s'agit de tout ce qui se rapporte à l'alimentation, tout ce qui se rapporte au fait de se nourrir.

Sa célèbre maxime, "**Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es**" l'illustre en signifiant que la connaissance de la nourriture permet la connaissance des individus qui mangent, qui boivent mais aussi des sociétés.

"La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible..../.."

Elle s'occupe aussi de tous les états de la société; car si c'est elle qui dirige les "banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un oeuf soit cuit à point."

Extraits de Physiologie du Goût - Méditations III de la Gastronomie de Jean-Anthelme Brillat-Savarin

II – FRANCE ET GASTRONOMIE, LES EXPLICATIONS POSSIBLES

Auguste Escoffier, auteur culinaire prolifique, premier chef star des années 1880-1920, invité un peu partout dans le monde où il cuisine pour les célébrités et donne des conférences, l'explique par **des raisons géographiques et historiques**.

- La France hexagonale, du Nord au Sud incluant la Corse, française depuis le 18^e siècle, possède une variété de terroirs et de climats qui permettent de cultiver un grand nombre de plantes, d'élever beaucoup d'animaux domestiques ; sans oublier les colonies dans les pays tropicaux d'où elle fait venir les produits exotiques.
- Les Gaulois étaient réputés pour s'amuser, faire la fête, les banquets... l'esprit gaulois autour de la table se serait transmis aux Francs puis ainsi de suite jusqu'aux Français et à nos jours.

Le mythe des Gaulois ripailleurs montré par les historiens de l'Antiquité, a été largement illustré par les aventures d'Astérix, et a été porté partout dans le monde par l'intermédiaire de jeux.



Astérix Gladiateur, pl. 44, 1^{re} édition Pilote, 1962 © 2015 Les Éditions Albert René / Goscinny-Uderzo

Le Banquet gaulois de Blandine Boyer, livre publié chez Larousse, paru en 2016, explique ce qu'était un banquet gaulois, certifié historiquement.

La cuisine des Gaulois ne se limitait pas au sanglier. Ces derniers savaient déjà apprécier les plaisirs de la table ; on y trouvait la soupe de châtaigne à l'ail fumé, mais aussi des fromages faits maison ou encore des desserts tels que les cerises noires au vin rosé et à la verveine.

Cependant, peut-il faire un lien continu de plus de 2000 ans – les Celtes étaient présents avant l'ère chrétienne - entre France et gastronomie, plus fort qu'en Italie, en Angleterre, en Espagne, ou d'autres civilisations. *“Dans le renom de notre cuisine, je veux voir une preuve de notre civilisation”* écrivait Escoffier.

La réponse de notre conférencier est non, sans que ceci soit totalement faux, ajoute-t-il.

Brillat-Savarin, dans *La Physiologie du goût*, son grand ouvrage publié en 1824, deux ans avant sa mort, considère la gastronomie comme un art et la place sous la protection d'une dixième muse, *Gastéréa*, qui préside aux jouissances du goût.

Autre explication : la gastronomie a quelque chose d'immanent...Ce serait la Nature.

Les personnes qui réfléchissent alors sur la gastronomie sont dans cette explication, excepté Escoffier.

A noter que les cartes gastronomiques qui font le lien entre territoire français et la richesse des produits remontent à deux siècles (1806) dont celles des ouvrages de Charles-Louis Cadet de Gassicourt (1769-1821).

Avant, rien n'était figuré ; tout s'est mis en place quand la réflexion sur la gastronomie s'est vraiment développée.

Les cartes montrent qu'en France, il n'y a pas de zone vide de produits, la gastronomie est partout.

Gastéréa a inspiré la France, un pays déjà béni d'une géographie variée où les pâturages nourrissent un bétail succulent, où les forêts, montagnes et garrigues foisonnent de gibier, un pays entouré de mers et de rivières riches en poissons, d'îles ostréicoles, un pays dont le climat tempéré permet de cultiver les meilleurs fruits et légumes.

Selon Brillat-Savarin, c'est surtout Paris qui a bénéficié des magies gustatives de la muse :

“De tous les lieux où Gastéréa a des autels, celui qu'elle préfère est cette ville, reine du monde, qui emprisonne la Seine entre les marbres de ses palais”.

du Cordon bleu¹ à Paris pour étudier la cuisine et devenir une bonne maîtresse de maison !



Dans la scène de gauche, on y voit Sabrina qui s'essaie à la confection d'un soufflé.

Ainsi, pour le cinéma hollywoodien France et initiation à la bonne cuisine vont de pair !

Autre exemple : un film de 2007 au succès international qui toucha un public d'enfants et d'adultes, **Ratatouille**, film Disney Pixar de l'Américain Brad Bird (conseillé par des chefs français dont Guy Savoy). Ratatouille symbolise le mythe gastronomique français à l'état pur.

Certes, c'est un film 100% américain mais les Français n'auraient pas fait mieux.

Tout y est parfaitement décrit, la cuisine organisée en brigades, etc. même la description du plaisir que les Français ont à manger alors que pour les Américains, manger répond avant tout à un besoin vital.

2009, un autre film américain **Julie & Julia** avec Meryl Streep dans le rôle de Julia Child, la femme qui a fait découvrir la cuisine française aux Américains.

Quelques mots sur Julia Child

En 1948, Julia n'est encore qu'une Américaine anonyme vivant en France. Le travail de son mari les a amenés à s'installer à Paris, et Julia cherche activement une occupation.

C'est alors qu'elle se prend de passion pour la cuisine française et prend des cours au Cordon Bleu.



*Revenant aux Etats Unis, elle publie un livre en 1961, **Mastering the Art of French Cooking** ou **Maitriser l'Art de la Cuisine Française** et surtout fait en 1963 une émission de télévision, **The French Chef** qui sera diffusée dix ans et aura un très grand succès car jusque-là, la haute cuisine française était connue seulement dans les très grands hôtels (Ritz, Carlton, etc.) et les restaurants américains.*

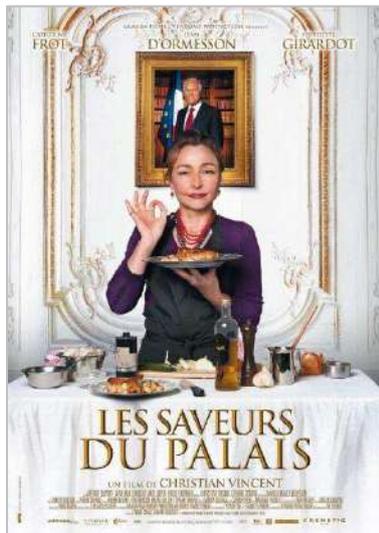
Dès lors, la cuisine française arrive sur la table des Américains moyens grâce à Julia Child qui fait même la couverture du magazine Time à l'instar des stars alors qu'elle ne fait somme toute que des émissions de cuisine française !

Ce film sur la vie de Julia Child, 100% américain, réalisé sans conseiller français, renvoie une fois encore à l'image, France = gastronomie.

En gros nous n'avons pas besoin de tenir ce discours, nous Français, d'autres le tiennent pour nous. Donc, ce n'est pas être chauvin de dire qu'il y a ce lien.

¹ La première école du Cordon Bleu fut fondée en 1895 à Paris par Marthe Distel et Henri-Paul Pellaprat.

Le Cordon bleu existe toujours, école haut de gamme dédiée aux arts culinaires et au management dans les métiers du vin, de l'hôtellerie et de la restauration.



Poursuite de cette approche avec un film français de 2012, **Les Saveurs du Palais** de Christian Vincent avec Catherine Frot et Jean d'Ormesson. C'est la cuisine qui tient le rôle principal dans un scénario adapté librement autour de l'exemple de Danièle Delpeuch, première femme chargée de cuisiner les plats de François Mitterrand à l'Élysée avant de partir cuisiner dans le monde entier.

Ce film développe exactement le même discours que Brillat-Savarin deux siècles plus tôt.

En conclusion depuis 200 ans les Français ont ce discours sur le lien France et Gastronomie.

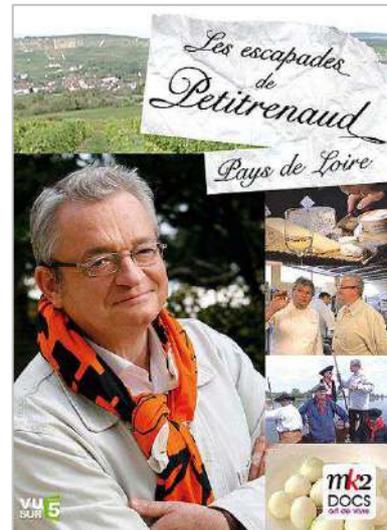
Autre exemple, l'émission télévisuelle, **Les escapades de Petitrenaud**² existe depuis une vingtaine d'années, passe en boucle sur TV5 Monde, chaîne francophone internationale.

Parmi toutes les émissions culinaires celle-ci se veut très culturelle car Jean-Luc Petitrenaud, critique gastronomique, **parle du terroir et des chefs français et ainsi il parle de la France à travers la cuisine**. Le lien cuisine et gastronomie est bien installé à la télévision française et se propage dans le monde entier.

Quelle image renvoie les affiches publicitaires ?

Tour Eiffel et plateau de fromages, France et vin, France populaire (fête nationale du 14 juillet) et vin rouge par le dessinateur genevois Steinlen dans le magazine satirique illustré "L'assiette au beurre" qui parut de 1901 à 1936.

La France est bénie des dieux, comme l'affirmait Brillat-Savarin !



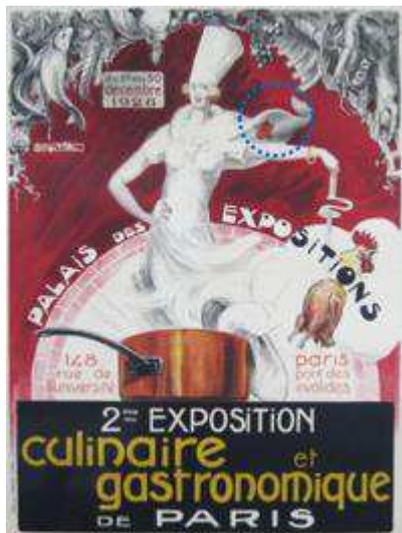
L'affiche de la deuxième exposition culinaire et gastronomique de Paris en 1928 (cf. page suivante) montre une cheffe dont la cape blanche porte la France (carte cerclée de bleu), elle embroche un poulet (rappel de la célèbre poule au pot du roi Henri IV). Un Français de l'époque associait sans hésitation France et gastronomie, France et cuisine.

Bien sûr, souligne notre conférencier, mais tout le monde mange, dans tous les pays.

Comment les autres pays perçoivent-ils le mot gastronomie ?

Le timbre postal est un excellent vecteur de communication et il va être à l'origine d'un élément

² Découverte des régions françaises et leurs spécialités culinaires. Au menu : convivialité et bonne humeur, mais aussi tradition, authenticité, produits du terroir, etc.



de réponse car il existe dans chaque pays une administration postale qui choisit ses visuels.

Or, en 2005 - *Internet est moins développé qu'aujourd'hui* – l'administration postale européenne (environ 48 pays) de l'Islande au Caucase, choisit le thème de la Gastronomie (dans le sens initié par Brillat-Savarin) et chaque pays propose un ou des visuels.



Le visuel français se distingue de celui des autres pays et montre que le rapport n'est pas le même qu'ailleurs entre les Français et la Gastronomie.

- 90% des pays à l'instar de l'Islande – *qui fait un timbre rond et reçoit le prix de l'esthétisme*- ont compris cuisine avec des produits locaux.
- Seuls 3 pays y ont vu un autre sens (Angleterre, Allemagne et France).



L'Angleterre fait une série de timbres illustrant son multi culturalisme ; pays où l'on mange des produits venant de toute la planète car on y accueille des migrants du monde entier.

L'Allemagne produit un timbre simple et efficace, seuls y figurent un verre à vin, une bouteille, une tasse et une bougie ; idée philosophique de la gastronomie !

La France produit un timbre où le chef illustre la haute cuisine française, celle où la France domine la scène internationale depuis Louis XIV. Tout y est représenté : l'art de la table, verres de cristal, aiguères, couverts, vin blanc, vin rouge, mets d'exception (le homard), etc.

Il est indéniable que la France se fait une autre idée que les autres de ce qu'est la gastronomie.

Certains historiens ont fait le lien gastronomie française et Catholicisme moins restrictif en matière alimentaire, où les moines ont développé la vigne et les produits monastiques divers et variés. C'est vite oublier que le Protestant Martin Luther a écrit *Propos de Table* en 1566, que la tablette de chocolat en carrés à partager vient de Suisse, etc.

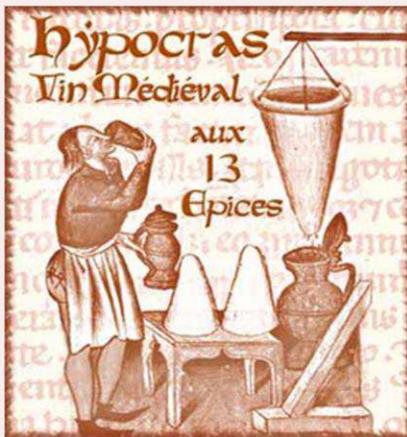
Alors, quelle est l'origine du lien qui unit la France et la gastronomie.

La France va connaître une révolution culinaire au 17^e siècle et au 18^e siècle. Il s'agit d'une révolution gastronomique : révolution de la conception, du discours, de réfléchir sur ce qu'est le fait de manger.

Tout part de France bien avant tous les autres pays, c'est ce que notre conférencier va nous démontrer dans son approche historique.

III – AVANT LES REVOLUTIONS, CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE, FRANÇAISES

1. LE MOYEN AGE

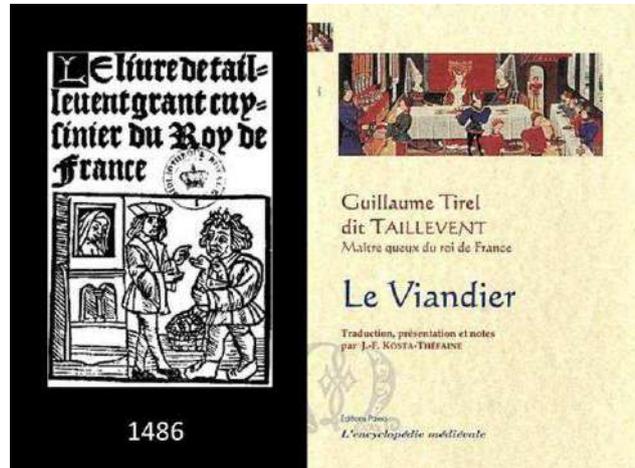


L'hypocras, l'apéritif du Moyen Age est un vin fortement sucré avec du miel auquel on ajoute de la cannelle et du gingembre.

• Les livres de cuisine

Les livres de recettes de cuisine des 14^e et 15^e siècles sont déjà assez complets.

En témoigne le livre de Guillaume Tirel dit Taillevent (1310-1395), cuisinier des rois Charles V et Charles VI, auteur du **Viandier**, le plus célèbre des livres français de cuisine du Moyen Age.

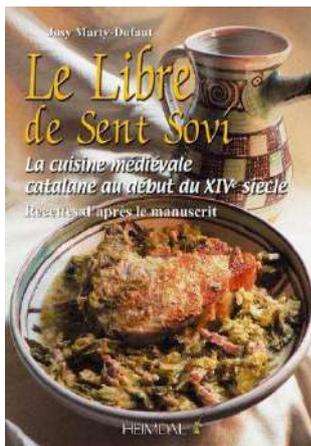


La première version manuscrite de ce livre date d'environ 1380 ; l'imprimerie permettra de le diffuser très largement en France, ensuite il est traduit dans d'autres langues.

Il existe plusieurs éditions du *Viandier* car des recettes y ont été rajoutées à la suite jusqu'au 16^e siècle ce qui en fait un ouvrage collectif.

C'est un livre destiné à l'aristocratie française car on mange différemment selon qu'on est paysan ou seigneur !

La noblesse est très grande consommatrice de viandes, contrairement au reste de la population, (90%). Les gros gibiers comme le sanglier, le cerf, produits de la chasse³, sont réservés aux nobles tandis que les paysans, soumis au servage, se contentent de petits gibiers (lièvres, ou lapins de garenne) et de céréales (pain, bouillies, etc.).



Un autre pays, la Catalogne, influence la cuisine de l'époque et un manuscrit fait référence, '**Le livre de Sent Sovi**'; c'est un réceptaire de la cuisine médiévale écrit en langue catalane par un auteur anonyme ; il en existe deux exemplaires originaux (un à l'université de Valence et un autre à celle de Barcelone). Il a été publié pour la première fois en 1952.

Ce texte est une source historique fondamentale pour les recherches sur l'histoire de l'alimentation dans l'Europe médiévale, et en particulier sur les origines de la cuisine catalane.

• Les banquets

Les grands banquets aristocratiques sont figurés dans les miniatures ou les enluminures de manuscrits médiévaux.

Un rituel est déjà en place, il y a une belle cuisine aristocratique au Moyen Age en France et ailleurs en Europe ! Les convives ne sont que d'un côté de la table pour faciliter le service. Les tables sont installées sur des tréteaux dans de grandes salles qui se libèrent ensuite pour reprendre leur vocation première. Pas d'assiettes, des tranches de pain ou tranchoirs servent de support, d'autres boules de pain sont disposition pour la consommation. Pas de verres individuels, Le vin est servi par l'échanson, officier en charge de veiller à écarter tout risque d'empoisonnement et parfois même de le goûter avant de le servir.

³ Réservé à la noblesse, le droit de chasse a été une des grandes revendications des cahiers de doléances de 1789.



Banquets et jeux de pouvoir vont de pair, pour montrer sa force, impressionner l'assistance en lui faisant ressentir de la crainte.

Faste et extravagance rivalisent alors au sein des banquets de la noblesse.

Ainsi le fameux banquet du Vœu du Faisan⁴ dont le récit nous est parvenu par la relation de deux témoins :

“On a dressé sur d’immenses tables, des paysages où l’on peut voir des villes et châteaux, église pourvue de cloches sonnantes la volée, navires portant la nourriture. La vaisselle précieuse regorge de victuailles et des fontaines jaillissantes offrent leurs breuvages aux convives... Le clou du spectacle fut l’arrivée de la “Sainte Église” juchée sur un éléphant qui venait prier qu’on la sauve. Un long bal clôtura la soirée.”

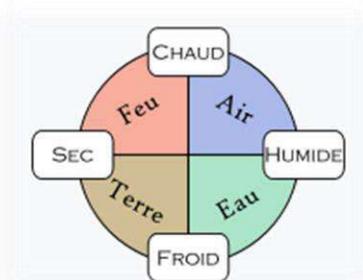
Globalement la noblesse européenne a le même type de cuisine, les variantes sont liées aux différences climatiques (Nord-Sud).

- La viande est associée à la force et
- Les épices sont la grande folie des 14^e et 15^e siècles ; leur prix est prohibitif car elles sont acheminées depuis les contrées lointaines insécures par les caravanes, mais les 3/4 des recettes en contiennent.

• La classification des aliments

La conception que l'on a de la nourriture diffère de celle d'aujourd'hui, elle vient directement de l'Antiquité.

Les aliments sont classés par rapport aux quatre éléments de la création (œuvres de Dieu).



Les épices, des aliments magiques



Au Moyen Âge, l'aristocratie en fait une grande consommation :

Pour des raisons diététiques (les épices facilitent la digestion et les ouvrages médicaux de l'époque sont remplis de prescriptions associant telle épice, réputée chaude à tel produit, considéré comme froid, pour l'équilibrer),

Pour des raisons de distinction sociale (les épices sont des produits de prestige, rares et chers, originaires d'un Orient magique).

On ne saurait faire bonne figure en se dispensant de "l'or rouge" (le safran) et de ses comparses, même s'ils sont "chers comme poivre" et rendent la facture bien salée !

⁴ Le Vœu du faisan est un vœu formulé par Philippe le Bon, duc de Bourgogne, et sa cour lors du "Banquet du faisan", qui s'est tenu à Lille le 17 février 1454. L'engagement concerne le fait d'aller délivrer Constantinople prise par les Ottomans l'année précédente. Le banquet est resté célèbre par le faste qui l'entoura mais la croisade n'eut jamais lieu.

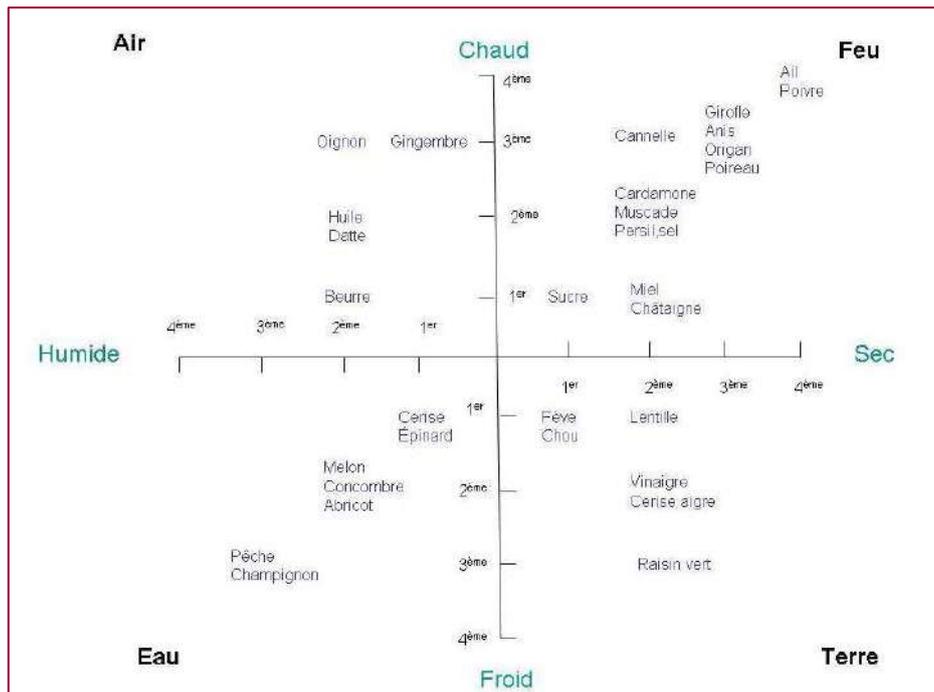
Ce qui est positif est le chaud, l'aéré, près du ciel, soit près de Dieu. On y retrouve l'influence de l'ancienne médecine antique gréco-romaine et de la religion chrétienne (tout ce qui est vers le ciel est bon). Les épices sont assimilées au feu

Par opposition, le *froid* est un principe de passivité et de résistance.

Par opposition, plus on descend, vers la terre ou l'eau est un principe de passivité ; les racines, sont réservées aux pauvres.

Les cuisiniers du Moyen Age essaient d'équilibrer le sec avec l'humide. Ainsi les abricots, les melons, aliments humides, sont mangés en fin de repas et équilibrés avec des herbes et des épices.

Cette conception figure dans le manuscrit de Mattaeus Platearius, médecin de l'école de médecine de Salerne, à qui est attribuée la rédaction au 12^e siècle d'un ouvrage en latin sur les plantes médicinales traduit en français sous le titre de **Livre des simples médecines** ; édité pour la première fois en 1488, ce fut l'un des premiers herbiers médiévaux publiés grâce au nouveau procédé d'impression.



Classification des aliments d'après leurs qualités selon Mattaeus Platearius (Ecole de Médecine de Salerne – 12^e siècle)

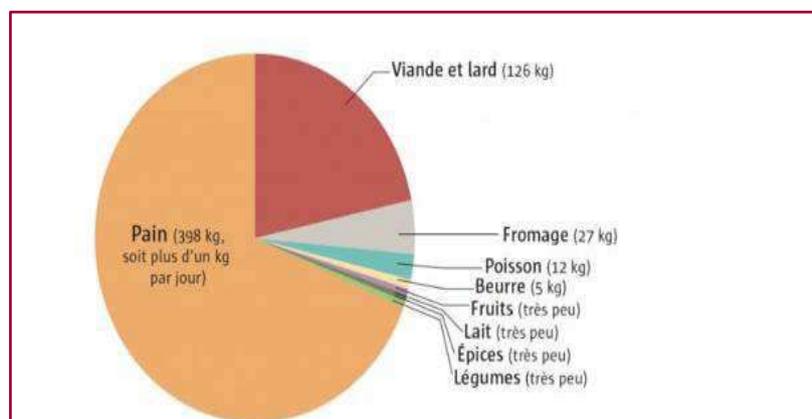
Un exemple : le graphique des rations annuelles de Guillaume de Murol, petit noble auvergnat début du 15^e siècle.

Très attentif à la gestion de ses biens, il tient lui-même un journal de bord au jour le jour appelé encore livre de raison où tout est consigné (dépenses, recettes, vie quotidienne au château). Très riche témoignage historique qui ravit les historiens médiévistes, souligne Monsieur Saillard.

En résumé, on apprend que Guillaume de Murol consomme par jour :

- **400 g de viande ;**
- **70 g de fromages ;**
- **13 g de beurre ;**
- **1200 g de pain ;**
- **2 litres de vin.**

Forte consommation de pain, très faible consommation de légumes, 1% environ (*en vert sur le graphique*) réservés aux pauvres et ce qui fait la différence avec le peuple, forte consommation de viande.



2. LA RENAISSANCE

Une transition est amorcée au 16^e siècle mais elle n'est pas initiée par la France mais vient d'Italie.
Que se passe-t-il dans les états italiens ?

- **Les cuisiniers**

Les cuisiniers italiens sont dits plus artistes, plus inventifs que tous les autres en Europe.

Bartolomeo Sacchi dit Platine ((1421-1481), préfet de la bibliothèque du pape, dont la grande passion est la cuisine ; sa principale œuvre est un bref traité de gastronomie.

Bartolomeo Scappi (1500-1577) de Bologne, améliore la voie tracée par ses prédécesseurs.

Queux des papes Pie IV et Pie V, il officie à Rome, il élève l'art du banquet jusqu'à l'extravagance.

En 1570, dans un ouvrage intitulé *Opera dell'arte del cucinare* ou *Ouvrage sur l'Art de cuisiner*, il publie des centaines de recettes.

L'œuvre est composée de 6 livres et des premières planches illustrées montrant sa conception de la cuisine (haute de voûtes, grand espace, aérée), les cuisiniers au travail et les arts de la table.

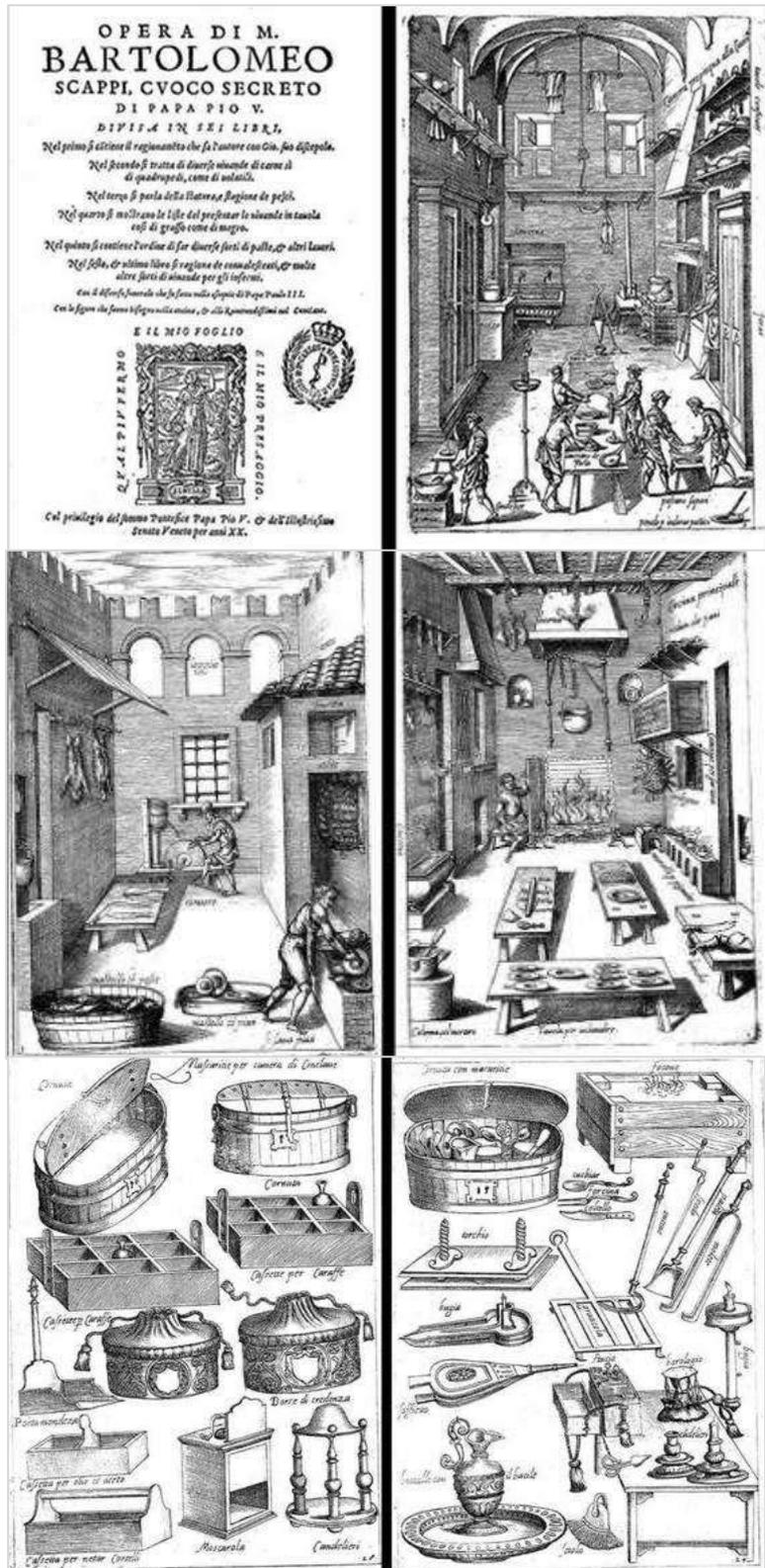
Son livre est partout reproduit ou traduit ; une nouvelle mode se propage, mais ce n'est encore que du Moyen Age adapté.

Ainsi, dans ce qui représente alors le monde, l'Europe, il fait preuve d'idées novatrices deux siècles avant l'Encyclopédie des Lumières de Diderot et d'Alembert.

La cuisine transalpine de la Renaissance (on ne parle pas encore d'Italie) devance largement celle des cuisiniers Français au 16^e siècle.

- **Le témoignage de la peinture**

Le grand tableau de Paul Veronese (1528-1588), **les Noces de Cana**, œuvre de 1562 exposé au Musée du Louvre à Paris, insiste sur le luxe de la table, la fête, que constituent les noces plus que sur la symbolique issue de l'Évangile. Ainsi on y trouve, 132 personnages en costumes du Moyen Age, la nourriture consommée par l'aristocratie italienne ; **beaucoup de fruits et de légumes** qui poussent très bien dans le climat méditerranéen. **Première grande inflexion de la tendance européenne de l'époque.**



La cuisine italienne du 16^e siècle, va donner la mode de la consommation des fruits et des légumes à l'aristocratie européenne.



A gauche, la nourriture dans le tableau de Paolo Véronèse "Les Noces de Cana"
Huile sur toile (10 mètres sur 6 mètres)

Mode célébrée en peinture par Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), peintre maniériste, célèbre comme auteur de nombreux portraits suggérés par des fruits, des légumes, etc. astucieusement disposés, comme sa représentation de Rodolphe II en Vertumne (*portrait de droite*).



Les Français ont 60 ans de retard !

- **Deux souverains de la Renaissance**

A cette même époque, les rois de France ont un tropisme pour l'Italie et il en ira de même des cuisiniers français pour les cuisiniers italiens.

Quand **François I^{er}** accède au trône de France en 1515, ses prédécesseurs avaient découvert l'art italien de la Renaissance⁵ lors des guerres d'Italie.

Lui-même, lors de ses différentes batailles en Italie, en a été émerveillé. A son retour, tout en faisant venir de grands artistes qui travaillent pour lui, dont Andrea del Sarto, l'orfèvre et sculpteur, Benvenuto Cellini et le célèbre Leonardo da Vinci, il encourage les artistes français à transformer leur style.



C'est un roi bâtisseur : reconstruction du château de Fontainebleau, châteaux de Blois, de Chambord et autres châteaux de la Loire où

s'épanouira l'alliance de l'architecture italienne et l'art de vivre à la française (produits français et vins de Loire) car le roi a également le sens de la fête.

Les châteaux ne sont plus construits pour se protéger (la guerre de cent ans est finie) mais pour être des lieux de vie agréable : ils gardent des éléments du Moyen Age comme les tours, les toits en pente et de nouveaux éléments apparaissent (les grandes fenêtres, la présence de jardin pour le plaisir des yeux).

Pourquoi ce terme de Renaissance ?

Tout simplement parce que principalement à Rome et dans la Toscane voisine on a redécouvert "*in situ*" des chefs d'œuvres de l'Art antique que l'on a d'abord copiés, puis dont on s'est inspiré pour faire "renaître" une nouvelle forme d'art en Architecture, Sculpture, Peinture ainsi qu'en Littérature...

Le terme "Renaissance" est utilisé en 1855 pour la première fois par l'historien Jules Michelet (1798-1874).

⁵ La Renaissance est une période située entre le Moyen Age et l'époque classique, allant de fin 14^e siècle au début du 17^e siècle. Apparue dans les cités-Etats de l'Italie, elle gagne la France, puis le reste de l'Europe.

Autre figure emblématique, **Catherine de Médicis (1519-1589)**, épouse du roi de France Henri II, reine de France, mère de trois rois de France (François II, Charles IX et Henri III).

Sans doute a-t-elle amené de son Italie natale quelques cuisiniers mais les historiens de la cuisine contemporaine relativisent son influence sur la cuisine française et y voient plus l'avancée pratique et intellectuelle des cuisiniers italiens, déjà diffusée par les livres imprimés (*comme annoncé plus avant*).

La principale influence italienne ne se fait pas sur la cuisine elle-même, mais plutôt sur l'art de décorer la table et la façon de manger : disposition de choses inutiles mais agréables à l'œil, généralisation de la fourchette à deux dents, venue de Venise et de Florence dans les bagages de Catherine de Médicis, des assiettes individuelles (en particulier en faïence) et la multiplication des verres importés de Murano qui remplacent désormais les coupes de vermeil, d'argent ou d'étain.

La fourchette à deux dents

Inventée en Catalogne, elle était grande et rudimentaire, elle est esthétiquement améliorée par les Italiens (manche finement ciselé).

Parvenue en France, son usage ne deviendra systématique qu'à partir de la mode des fraises et des collerettes sous le règne d'Henri III.

On trouve alors plus commode, pour ne pas se tacher, d'utiliser une fourchette.

Désormais, le raffinement consiste à éviter aux convives les contacts directs avec les aliments.

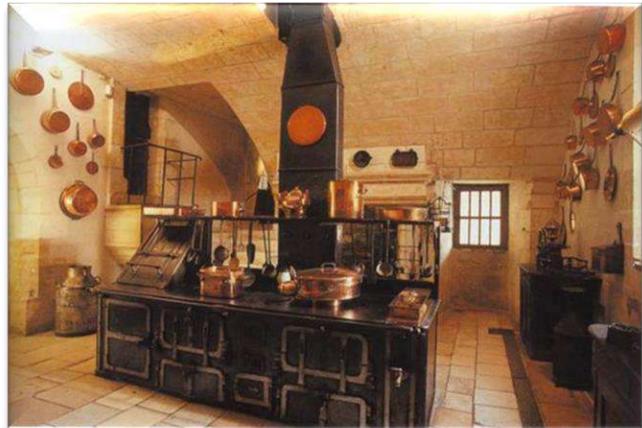


Catherine de Médicis conservé en France porte un décor d'artichaut ce qui n'aurait pas été concevable dans une famille aristocratique du Moyen Age ; la reine n'a peut-être pas inventé ce goût mais elle a bien participé à cette évolution.

- **François Rabelais (1483 ou 1494 – 1553)**

Dans ses œuvres, **Le Tiers Livre** de 1546 et **Le Quart Livre** de 1552, Rabelais fait une étude satirique de la société ; la nourriture occupe une place telle que l'on peut affirmer, – *même si ce n'est pas fait pas ce but*- qu'il a déjà entrepris une réflexion indirecte sur la cuisine.

Ne dit-on pas que la France est le pays de Rabelais !



Cuisine du château de Chenonceau :

Restée en l'état du temps de Catherine de Médicis.

Au Moyen Age, le sucre est une denrée médicale très chère achetée chez les seuls apothicaires.

La République maritime de Venise commerce avec l'Orient, le bassin méditerranéen et importe du sucre de Chypre ou de la vallée du Nil à des prix acceptables.

Le sucre trône alors, avec les épices, sur les tables aristocratiques vénitiennes ; tout est sucré y compris la viande (alliances sucré/salé). Au 16^e siècle, par le biais de l'Italie, le sucre envahit les tables européennes !

L'influence italienne se traduit également dans les œuvres de peintres français et européens des 16^e et début 17^e siècle, ainsi Louise Moillon (*tableau de gauche*), qui mettent en valeur les légumes et les fruits ce qui n'était pas du tout le cas au Moyen Age.

Un des services de table de



En 1854, Gustave Doré entreprend une première illustration des œuvres de Rabelais (*photo de droite*).



En résumé : La Renaissance italienne est allée assez loin dans son évolution culinaire mais n'a pas rompu avec l'ancienne cuisine médiévale (le rapport avec le Ciel, la religion catholique, etc.).

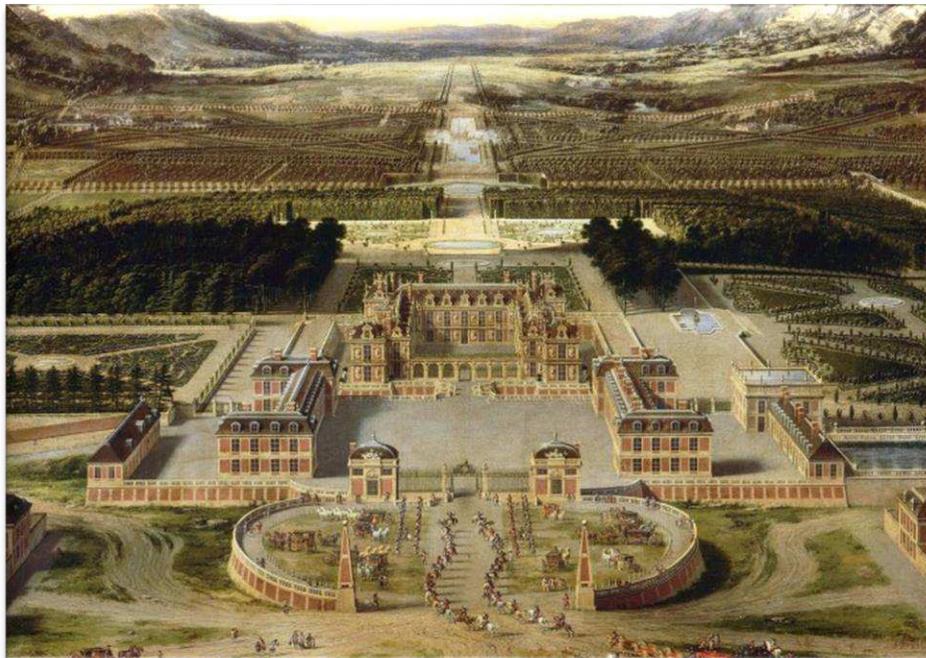
IV – LES REVOLUTIONS, CULINAIRE ET GASTRONOMIQUE, FRANÇAISES

Tout arrive sous le règne de Louis XIV, principalement à Versailles, annonce Denis Saillard.

1. Introduction

Versailles a été la matrice, le modèle de toutes les tables en Europe au 17^e et encore au 18^e siècle Pourquoi ?

Tout est lié au roi Louis XIV dont le duc de Saint-Simon, célèbre mémorialiste, écrit : *“Avec un almanach et une montre, on pouvait, à trois cents lieues de lui, dire avec justesse ce qu’il faisait”*.



Le château qui va abriter une orangerie, le parc dessiné par Le Nôtre, impressionnent, le roi affirme ainsi auprès des courtisans que le plus puissant en France c'est bien le roi et non pas le duc même si ce dernier est important dans sa région.

Du lever au coucher, le roi suit un programme strict tout comme la vie de Cour, réglée comme une horloge : le roi fait “tout un spectacle”, grand souper, grand diner, petit diner de la reine, etc. C'est un instrument de domination sur la Cour auquel les courtisans sont obligés d'assister.

Le règne de Louis XIII est marqué par une sorte d'éclipse culinaire après les fastes de la Renaissance. En revanche, c'est sous celui du Roi Soleil, que la gastronomie est à l'image de la monarchie, somptueuse et raffinée.

La table royale se pare de tout un décor et prend des proportions gigantesques, nombre d'ustensiles alors inconnus sont inventés. La grande solennité des repas est signifiée par la présence de la nef - *qui loge les couverts mais aucune nourriture*- véritable emblème de la puissance royale que chaque courtisan doit saluer.

Qu'est ce qu'une nef de table ?

Il s'agit d'une pièce d'orfèvrerie en forme de navire qui trône sur la table d'honneur lors d'un banquet, faisant office de coffret.

Elle est constituée d'un coffre figurant la coque du vaisseau et d'un couvercle formant le pont de ce bateau.

Elle s'ouvre au moyen d'une clé et permet de ranger les couverts d'un prince ou d'un aristocrate (gobelet, tranchoir, serviette, cuillère et salière, cure-dents, coupelles contenant des épices précieuses et des "épreuves" servant de contrepoisons).

La nef suit son propriétaire à chaque repas même à l'extérieur (*cf. croquis de la nef en or du roi Louis XIV*).

Du nom de cet objet d'apparat, vaisseau de table, dérive le mot vaisselle.

Son origine est ancienne et incertaine. Ancienne, puisqu'elle existait dès le Moyen Âge, liée à la très vieille tradition du repas public.

Incertaine, quant à sa forme s'agit-il d'une référence au transport des épices qu'elle aurait contenues à l'origine ?

Le Roi Soleil en fait un symbole royal très fort : ainsi en 1674, dans les villes de Flandres qu'il vient de conquérir, Louis XIV tient à manger en public avec la nef, affirmant ainsi qu'il était le souverain du lieu. Sous Louis XIV, ce qui est nouveau, c'est son usage ordinaire.

"Ceux là s'abusent lourdement qui s'imaginent que ce ne sont là qu'affaires de cérémonie", dicte Louis XIV au rédacteur de ses Mémoires.



Petite anecdote : à la table royale, une fourchette et un couteau sont placés à côté des assiettes, mais il est de bon ton de ne pas se servir de sa fourchette, car toute sa vie Louis XIV en refusera l'usage.

Le Roi se contentait entre deux plats de poser ses doigts sur une serviette mouillée.

2. Naissance de la grande cuisine

Dépassés par leurs homologues italiens au 16^e siècle, les cuisiniers français imposent leur "mode" au 17^e siècle et créent une cuisine française qui se distingue des autres cuisines européennes.

Pourquoi ? Pour la gloire du roi et de la France !

• Les cuisiniers français du 17^e siècle et leurs traités de cuisine

Le premier cuisinier français qui rompt avec la Renaissance est **François Pierre dit La Varenne** (1618-1678), cuisinier du marquis d'Uxelles, gouverneur de Chalon-sur-Saône. Sa devise est *"Santé, modération et raffinement"*

La Varenne est l'auteur du **Cuisinier français**, ouvrage capital, publié en 1651, marquant le passage de la cuisine médiévale d'antan à la grande cuisine moderne.

Cependant, n'imaginons pas que toute la révolution culinaire française est dans ce livre, tout va se dérouler sur une soixantaine d'années, des changements progressifs vont

se faire sous Louis XIV, Louis XV et Louis XVI.

Cette rupture La Varenne en parle dans une préface où il énonce *"Pourquoi, nous Français, nous conformerions-nous aux modes venues d'ailleurs, nous allons définir notre propre cuisine."* Ainsi naît une véritable conscience de créer une cuisine différente des autres cuisines.

→ Les préceptes du Cuisinier français

C'est le premier livre de cuisine sur la fonction et l'organisation des cuisines.

C'est également le premier livre de cuisine où le lecteur moderne trouve des recettes comme le

“Bœuf à la mode”, les “œufs à la neige”, la “bisque”, etc.

On y trouve la première mention du bouquet garni, des fonds de cuisine, des réductions, etc. Les légumes sont extensivement traités. On y trouve également mentionnées pour la première fois des expressions professionnelles telles que “à la mode”, “au bleu” ou “au naturel”. Il a inventé la duxelles et surtout, remplacé les sauces à base de pain par les roux, l’usage du saindoux en cuisine par le beurre.

Le succès du livre a été tel qu’il a été publié à plus de 250 000 exemplaires avec environ 250 éditions et qu’il a été réimprimé en France jusqu’en 1815. C’est le premier ouvrage de cuisine à avoir été traduit en anglais. Il a connu des éditions pirates à Amsterdam et La Haye, et même une imitation, *Le Cuisinier françois méthodique*, éditée sans nom d’auteur à Paris en 1660. Suivront “*le Pâtissier François*” en 1653, “*le Parfait Confiturier*” en 1667.

L’élaboration de cette nouvelle cuisine est accompagnée d’un discours qui intellectualise le plaisir de la bonne chère et souligne la richesse des terroirs du Royaume. Il est déjà question, au fond, de vérité des produits.

Parmi les éléments de cette révolution culinaire

- **Le déclin du goût pour les épices** dont la démocratisation sur les marchés des grandes villes banalise la consommation. Aussi, les tables royales et aristocratiques vont leur substituer les plantes aromatiques comme le thym, le laurier, le persil, ainsi que la ciboulette, l’estragon et le romarin, la coriandre, mêmes par des herbes sauvages.
- **La naissance des ragoûts et les fameuses sauces françaises** dont plus tard Carême et Escoffier diront qu’il y a 4 sauces principales, toutes les autres sont des variantes, ce sont la sauce béchamel, la sauce brune, la sauce veloutée, la sauce allemande qu’Escoffier fera devenir sauce hollandaise. Elles sont toujours les bases enseignées dans les Ecoles de Cuisine.
- **L’apparition des jus et des coulis**
- **Le règne et la personnalité du roi Louis XIV : la France est un état centralisé**

La révolution culinaire commence à s’immiscer dans la cuisine royale, puis dans la cuisine des familles de l’entourage de Louis XIV, de Condé à Chantilly, puis dans les familles aristocratiques de province.

A souligner que l’Italie n’était pas centralisée, l’Espagne est plus centralisée mais sur le déclin. Ainsi, le grand état centralisé en Europe au 17^e et 18^e siècles, le plus peuplé, le plus puissant c’est la France où la cour royale de Versailles donne le ton de la mode, vestimentaire, musicale, théâtrale, de tout...y compris la cuisine.

Pour mémoire : le château de Sury-le comtal, château des comtes de Forez où l’on suivait la mode de Versailles (cf. *bulletin 2015*) ; la mode d’un état français centralisé.

La Bourgeoisie s’en empare également et les uns et les autres accorderont une importance majeure au raffinement des manières de table comme en témoigne notamment le “*Bourgeois gentilhomme*” de Molière (1670).

Les courtisans imitent et dans la province, même la plus reculée, se retrouve ce type de cuisine.

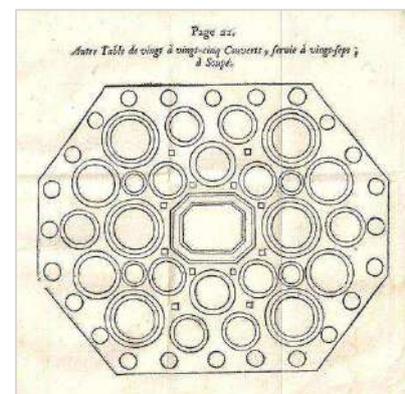
Là, se trouve le pourquoi du lien aussi fort entre France et gastronomie.

Autres cuisiniers :

Pierre de Lune, le préféré de notre conférencier, écrit en 1656, Le nouveau cuisinier. Il invente le bouquet garni sous sa forme actuelle et le roux.

François Massialot écrit **Le Cuisinier Royal et Bourgeois** ou comment mettre la cuisine gastronomique et monumentale qu’il a créée pour les Grands du royaume à la portée d’un plus vaste public (les bourgeois). Massialot n’appartiendra à aucune maison et travaillera en franc-tireur, ancêtre

en quelque sorte des chefs à domicile modernes : on l’engage à prix d’or pour les grandes occasions,



afin de superviser les repas. Il dirige ainsi les cuisines du marquis de Louvois et celles du Dauphin à l'occasion de son mariage avec la duchesse de Bavière. C'est la consécration.

Il met à profit les recettes des régions qu'il a appris à connaître dans ses voyages avec Vauban jusque sur la frontière italienne d'où il a sans doute tiré celles des meringues et des macarons.

Enfin, c'est dans Le Cuisinier Royal et Bourgeois qu'apparaît la crème pâtissière.

Ce livre a révolutionné l'histoire de la gastronomie. D'abord, c'est le premier dictionnaire de cuisine puisque les recettes y apparaissent dans l'ordre alphabétique. Ensuite, il présente les menus et les produits par saison et traite aussi des arts de la table : comment agencer des tables pour faciliter la conversation des convives ; tables hexagonales ou octogonales où le convive n'est plus isolé comme dans celles du Moyen Age.

N'est pas lui encore qui a l'idée d'utiliser la poudre de cacao dans la pâtisserie en créant la crème au chocolat. Notre conférencier d'ajouter que les gourmands devraient tresser des couronnes à François Massialot !

Le dernier élément important de la révolution culinaire - qui va perdurer jusqu'au 19^e siècle – : plus que jamais, le Service "à la Française" où le repas est ordonné. Ce service qui structurerait le repas gothique, reste de rigueur.

Ce "Service" est divisé en cinq services principaux, et tous les plats d'un même service sont présentés simultanément. Il permet aux convives de choisir parmi différents mets qui leur sont servis

en même temps et auxquels ils ont accès, car on se sert de seulement ce qui est près de soi. La liste des services est impressionnante, mais ni le roi ni ses convives ne mangent de tous les plats sur la liste des menus. Plaisirs de la vue et de l'odorat, la table doit former un ensemble proportionné et donner l'image d'un tableau harmonieux et symétrique.

• L'essor des jardins, des légumes

Le 17^e siècle est aussi celui des jardiniers et voit l'essor des cultures maraîchères et fruitières à l'instar de La Quintinie, élève d'Oliviers de Serres, qui crée à Versailles, le célèbre Potager du Roy.

Hier vulgaires, parce que poussant dans la terre, les légumes les plus consommés sont alors, les artichauts, asperges, petits pois, champignons, cardons ...alors que le topinambour et le haricot sont l'apanage d'une certaine élite sociale. Les fruits deviennent à la

Le Service à la Française

Le premier Service : potages ou oilles, ou entrées (tourtes de viande ou de poisson, pâtés chauds, ragoûts, hachis et grillades : boudin, andouilles, saucisses ou viande).

Le second Service, concerne les rôts (viandes, volailles et gibiers cuits à la broche).

Le troisième Service, concerne les entremets (ragoûts, tourtes, pâtisseries en maigre, jambon, pâtés froids, blancs manger, marinades, viandes froides et quelques légumes).

Le quatrième Service est celui des hors d'œuvre (souvent des salades ou des ragoûts).

Le cinquième Service est celui du "fruit".

On y sert de grandes corbeilles de fruits, très bien présentées, des tourtes aux fruits ou "à la frangipane", confitures sèches, massepains, pâtes de fruits, fruits confits, compotes de fruits, crèmes, gelées et pâtisseries.

mode et sont présentés en corbeille ou en pyramide lors du dernier service.

Dans cette mouvance, notre conférencier fait une petite digression et évoque l'ancienne abbaye de Port Royal des Champs devenue Musée national, située dans le périmètre de ville nouvelle de Saint-Quentin-en-Yvelines où il est universitaire.

Pour mémoire : le bâtiment conventuel, suspecté de Protestantisme, fut rasé en 1711 par Louis XIV. Principal foyer de la pensée janséniste⁶ en France, Port-Royal était un lieu de résistance au roi.

Le domaine ne sera finalement reconstitué qu'en 2004 ; il appartient aujourd'hui à l'Etat.

⁶ Mouvement religieux catholique qui se développa au 17^e siècle, en France. Il propose de revenir aux idées de Saint Augustin sur la grâce divine qui permet de sauver l'âme des pécheurs. Son nom vient de l'évêque d'Ypres Cornelius Jansen, auteur de *L'Augustinus*, un texte publié en 1640. Le philosophe Blaise Pascal en sera l'un des principaux avocats. Jean Racine fréquenta les lieux.

Une partie, à partir de laquelle s'organisait l'abbaye de Port Royal des champs, a repris vie, il s'agit du verger, planté principalement de poiriers.

On possède la preuve historique que Jean-Baptiste de La Quintinie est venu incognito visiter Port royal avant sa destruction pour savoir ce qu'il s'y faisait.

A savoir que trois siècles après sa destruction, on y retrouve encore dans les murs les os des moutons (*élevés à Port royal qui vit en autosuffisance*) qui ont servi à attacher les poiriers.

- **La cuisine française des rois Louis XIV et Louis XV, est à la mode à l'Étranger et s'exporte**

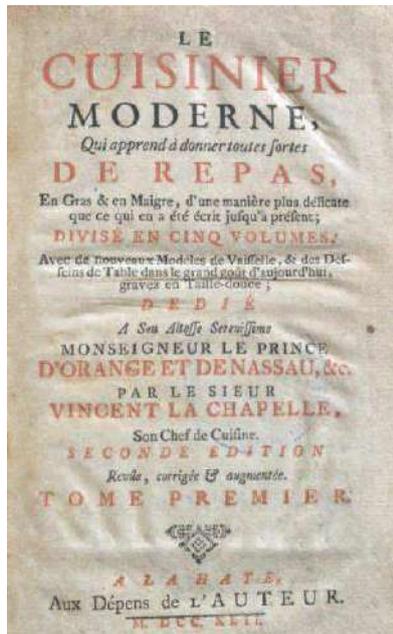
Mieux que les livres de cuisine, les familles anglaises, russes, italiennes, allemandes, font venir des chefs cuisiniers français que l'on paie très cher !

Les premiers chefs français "superstars" :

Tel est le cas de **Vincent de La Chapelle (1690-1746)** qui exerce à la cour d'Angleterre et écrit **Le Cuisinier moderne - qui apprend à donner toutes sortes de repas-**.

De nombreuses cours parlent français dont la cour de Lorraine (*rattachée à la France, il y a 250 ans*).

Ainsi à Nancy et à Lunéville, Stanislas Leszczyński, roi de



Robert Arnauld d'Andilly à Port Royal des Champs

Robert Arnauld d'Andilly, fils du procureur général de Marie de Médicis et probable lointain cousin de la reine, vit une retraite poétique à l'abbaye Port Royal des Champs en 1645 dont mère Angélique, abbesse réformatrice est sa sœur Jacqueline.



Son goût pour les arbres fruitiers est déjà notoire.

Il a dit à propos de Port Royal : **"S'il y avait un paradis en terre, il serait hors de mon pouvoir d'imaginer qu'il fut ailleurs"**.

Sous son impulsion, est créé un verger d'une soixantaine d'ares où nobles et gens du Tiers-Etat travaillent de concert, ce qui est mal perçu par la famille royale car c'est une remise en cause de l'ordre social et politique.

Melons et fruits venant de partout poussent dans des serres bien avant le Potager du roi.

Différentes expériences sont menées dans le but d'obtenir de meilleurs fruits.



Aujourd'hui encore, on lui doit :

Le greffage des poiriers sur des plants de cognassiers :

Cette méthode permet l'obtention d'arbres de petite forme à fort rendement. Au 17^e siècle, il s'agit de poires d'automne à longue conservation, qui nécessitent une cuisson, pour être transformées en confitures, compotes et fruits confits ou séchés.

La manière de palisser les arbres en espalier contre les murs, c'est-à-dire d'en accrocher les branches, au fur et à mesure de leur développement, avec des lambeaux de chiffon et des clous forgés, voire des os de mouton au 17^e siècle, afin de les ôter du couvert des feuilles et de les exposer davantage au soleil. Ainsi, la sève s'écoule bien et les tiges ne sont pas abîmées.

Pologne déchu, devenu duc de Lorraine et beau-père du roi Louis XV tient une cour brillante où la vie s'organise à l'image de la cour de Versailles. Le souverain cultive une passion pour la cuisine et la gastronomie.

Pour l'anecdote, on lui attribue la paternité du baba, et il aurait baptisé la madeleine en hommage à une cuisinière de Commercy.

La belle histoire du baba

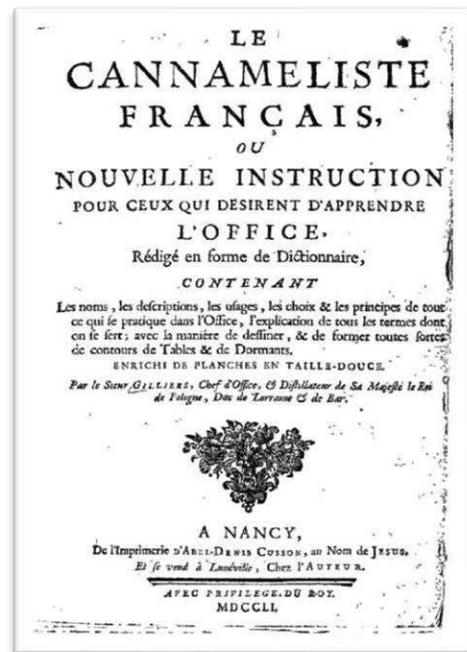
La recette du baba est inspirée de celle du *Babka*, une brioche traditionnelle polonaise aux fruits secs et confits et au safran qui lui donne une belle couleur jaune.

Arrivé en Lorraine, le duc Stanislas continue à se régaler avec cette pâtisserie issue de son pays d'origine mais a l'idée de l'arroser d'alcool pour en faire le baba.

A l'époque, ce gâteau est probablement parfumé avec le vin hongrois de Tokay apprécié par Stanislas. Il fut d'ailleurs retrouvé dans sa correspondance une lettre où il s'inquiète auprès de ses amis de Wissembourg de la livraison de son tonneau de Tokay !

Mais c'est en 1735 à Paris que le pâtissier parisien Nicolas Stohrer, descendant du chef-pâtissier polonais du roi Stanislas, devient le spécialiste de ce dessert en l'arrosant de rhum.

Le Baba n'était pas une recette dite d'office mais de vrai pâtissier



En 1751 à Nancy, son chef d'office et distillateur est le Lunévillois, **Joseph Gilliers**. Celui-ci écrit un ouvrage incroyable, **Le Cannamériste⁷ français** (dérivé de l'italien *canamelle*, nom ancien de la canne à sucre).

Le livre développe tout ce qu'on peut faire avec le sucre et en particulier, les confitures, il répertorie et décrit dans l'ordre alphabétique l'ensemble des produits, des ustensiles et des techniques en usage à l'office ainsi que le dressage et la décoration des tables.

Il s'agit du premier livre sur l'alimentation édité sous forme de dictionnaire (commence par la lettre A).

Ce livre est dans l'esprit culturel français du 18^e siècle et des Encyclopédistes - *esprit de classification, d'ordonnement* - ; ainsi inclut-il, des planches d'explications, Index en fin d'ouvrage (ce qui est nouveau pour la France, mais qui existait déjà en l'Italie).

Cet ouvrage fait date et est considéré comme un des ouvrages majeurs du 18^e siècle pour les confiseries.

3. Conclusion

Le faisceau de présomptions accumulées et les pistes explorées confirment l'origine -entrevue- du lien France et gastronomie en 1987. En effet, le sociologue irlandais, Stephen Mennell publie "**Français et Anglais à table, du Moyen Age à nos jours**". Y sont explorés la nourriture, la cuisine et le goût comme des signes importants du développement historique et culturel de la France et de l'Angleterre.

Il observe que la cuisine française et la cuisine "européenne" au sens large, proches dans l'aristocratie du Moyen Age, divergent dès le 17^e siècle car seule la France est une monarchie absolue centralisée.

Rappelons que l'Italie ne s'est unifiée qu'au 19^e siècle, le pays était composé de mini-Etats qui avaient chacun sa propre cuisine.

Notons aussi, que l'Angleterre est certes un état centralisé mais bien avant la Révolution française

⁷ Ancien terme d'office qui désigne celui qui s'occupe des fruits confits, des ouvrages de sucre, des liqueurs rafraîchissantes, des pastilles, etc.

le roi d'Angleterre Charles 1^{er} Stuart a été décapité au nom du peuple, en 1649 ; la cour d'Angleterre n'a pas l'aura de la cour de Versailles sur la noblesse anglaise et la Gentry, notamment en matière culinaire.

Comme vu précédemment, Versailles rayonne et la grande cuisine qui y est pratiquée est le modèle qu'on se doit de reproduire partout dans le royaume ; c'est l'une des raisons du lien très fort entre France et gastronomie.

V – LE RESTAURANT, UNE INVENTION PARISIENNE

Une autre révolution fondamentale arrive fin du 18^e siècle à la veille de la Révolution française, **Paris invente ce qu'on appelle aujourd'hui, le restaurant.**

1. Le contexte historique

Dans le Paris d'Ancien Régime, il existe toute une panoplie d'établissements. En règle générale, ils s'adressent aux personnes qui n'ont pas la possibilité de manger chez eux, comme les voyageurs ou les étudiants.

Avant la naissance des restaurants, quatre grands types de commerçants fournissent à manger et à boire à leurs clients.

Les taverniers ne délivrent que du vin.

Les cabaretiers servent du vin et des viandes.

Les aubergistes ne proposent qu'un seul plat à heure fixe.

Les traiteurs sont autorisés à vendre des sauces et ragoûts.

Dans les auberges, on est contraint de manger à heure fixe autour d'une table commune où on joue souvent des coudes pour accéder aux meilleurs morceaux servis sur plateaux, eux aussi communs.

En fait, le privilège de proposer des repas complets à quiconque est réservé aux cuisiniers-traiteurs qui sont également les seuls à pouvoir organiser des banquets à domicile.

2. Le déclin et la fin des corporations

Depuis le Moyen Age, des pans entiers de l'artisanat et du commerce urbains étaient organisés en communautés d'arts et métiers. Ces dernières,

Le premier restaurant moderne

En 1765, **Boulangier, nommé Chantoiseau**, commence à vendre ses "bouillons restaurants" à ses clients dans la rue des Poulies ; bouillons de bœuf servi dans des échoppes – sans viande - car au temps des corporations celle-ci était réservée aux aubergistes et aux traiteurs.

Boulangier affiche sur sa porte la devise en latin que l'on traduit ainsi : "*Venez tous à moi, vous dont l'estomac crie misère, et je vous restaurerai*" La carte est affichée devant le restaurant afin que les clients sachent quelle sera la composition et le coût de leur repas.

Il invente le nom de "restaurant" dans son sens actuel : à toute heure de la journée, il propose chez lui de la nourriture servie à prix fixe. La maitresse du lieu est jolie et la chalandise y gagne. Devant le succès, le restaurant déménage rue Saint-Honoré à l'hôtel d'Aligre.

Diderot y vient et il écrit, le 19 septembre 1767, à Mademoiselle Volland :

"Mardi, depuis sept heures et demie jusqu'à deux ou trois heures, au Salon, ensuite dîner chez la belle restauratrice de la rue des Poulies."

La paternité du restaurant fait encore l'objet de polémiques passionnées chez les historiens.

L'Almanach du Dauphin de 1777 évoque non pas Boulangier comme l'inventeur du restaurant moderne mais Messieurs Roze de Chantoiseau et Pontailly en 1766, locataires d'une partie de l'Hôtel d'Aligre, rue Saint-Honoré.

A savoir que Mathurin Roze a publié en 1769 un almanach des corps de métiers de Paris, avec leur adresse, commentaire à l'appui. Paru sous le nom de Chantoiseau, l'almanach fait l'éloge d'un certain Monsieur Roze – lui-même – qu'il présente comme l'inventeur du premier restaurant. Où ? À l'hôtel d'Aligre, rue Saint-Honoré, justement là où Boulangier aurait déménagé.

Le nom complet de Monsieur Mathurin Roze de Chantoiseau et le surnom de Boulangier, désignent-ils la même personne ?

Son exemple (ou celui de Boulangier ?) a été suivi par un certain Jean-François Vacossin, rue de Grenelle chez qui Rousseau s'est attablé en 1776 ou 1777, en compagnie de Thérèse Levasseur, sa compagne, du restaurateur et de sa famille.

aussi dénommées **corporations** à partir du 18^e siècle, étaient vouées à l'exercice d'une activité – la boucherie, la cordonnerie, l'orfèvrerie, etc. – et dotées de statuts reconnus par l'autorité royale, qui leur garantissaient le monopole de l'activité dans tout ou partie de la ville.

Fondées sur la **tripartition maîtres-compagnons-apprentis**, les corporations étaient gérées par les maîtres et poursuivaient des objectifs variés, tels que la défense des intérêts du métier, la surveillance des compagnons ou encore l'élimination des concurrents non incorporés.

Les communautés d'arts et métiers réglementent l'organisation du travail dans les villes et assignent à chacun une place dans la hiérarchie de la société. En résumé, le système des corporations est bien cadenassé.

L'organisation des métiers à Paris est bien connue grâce au Livre des métiers publié en 1268 par Étienne Boileau, l'un des premiers prévôts de Paris nommé par saint Louis. L'organisation de Paris servit de modèle à d'autres villes.

Dès la fin du 16^e siècle, des abus de toute sorte sont reprochés aux corporations, de plus en plus figées, et les maîtres des métiers les plus riches cherchent à échapper au carcan corporatif.

À Paris, les six “meilleurs” corps de métiers (merciers, drapiers, épiciers, orfèvres, changeurs et pelletiers) ne veulent plus être “confondus avec les communautés d'arts et métiers”. D'ailleurs, dans la France des 17^e et 18^e siècles, le système corporatif rassemble moins de la moitié des artisans et se craquèle ; c'est en dehors des corporations et contre elles que s'opère le progrès démarrage industriel.

Précédée de deux tentatives d'abolition (en 1776 sous Turgot, Ministre de Louis XVI, début 1791, la loi d'Allarde, sous la Révolution), la loi Le Chapelier du 7 juin 1791 met fin définitivement aux corporations de l'Ancien Régime.

3. Particularité et attractivité des restaurants

Les premiers établissements spécialisés dans la confection et la vente de “bouillons restaurants”, pour remettre en état, donnent donc leurs noms aux établissements qui en servent, les “restaurants”.

Mais leur succès tient probablement plus encore au soin accordé à l'accueil ainsi qu'aux innovations du service.

Dorénavant, on peut venir à l'heure qu'on veut. On s'installe à une table individuelle et on choisit ses plats préférés sur une carte. Cette carte va s'agrandir au cours des décennies jusqu'à atteindre 180 mets différents au restaurant Le Véry, en 1803 !

La photo de droite illustre un établissement parisien vers 1820-1830 où nous remarquons des présences féminines ce qui n'était pas possible dans les tavernes ou cabarets sauf à être “une femme frivole”.



Le restaurant est un espace public certes mais chacun respecte l'autre. Très vite des salons privés sont installés pour apporter de l'intimité ; on y sera comme chez soi, tout en étant servi.

4. L'impact de la Révolution française sur les restaurants

La crise économique qui a précédé 1789, puis la Révolution française conduit les grands cuisiniers devenus sans emploi, à se reconvertir, aussi portent-ils un grand intérêt sur les restaurants.

La Révolution française avec l'abolition des privilèges va avoir une grande influence sur la gastronomie.

En 1781, un ancien cuisinier du prince de Condé ouvre un établissement dans un décor luxueux, vaisselle princière pour offrir une cuisine des plus recherchée.

Par exemple, Antoine de Beauvilliers passe de la cuisine du comte de Provence, frère du roi à l'ouverture de son propre restaurant au Palais royal.

Le Service à la Russe

Depuis le Moyen Age, les dîners de l'aristocratie sont servis "à la française" : les plats sont tous présentés en même temps, du plus consistant au plus léger, car c'est la vue qui compte ; les convives, debout, se servent comme bon leur semble.

Ce type de service est remplacé à partir du 19^e siècle par le service dit **service à la russe** : les hôtes, assis autour d'une table, sont servis à la portion et peuvent manger chaud, ce que le service précédent ne permettait pas d'atteindre réellement.

Le service à la russe arrive en France par prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France entre 1808 et 1812, et a remplacé le service à la française en France et dans toute la partie occidentale de l'Europe ; c'est le goût qui a prévalu.

Son avantage principal est qu'il rend la facturation du repas beaucoup plus facile pour les restaurateurs.

Les restaurants fréquentés par la bourgeoisie émergente se multiplient. La bourgeoisie veut imiter l'aristocratie

Ils nourrissent majoritairement les députés de province venus prendre part à l'Assemblée nationale. Les cuisiniers deviennent donc souvent restaurateurs.

Le restaurant connaît un succès impressionnant : **en 1789, 50 restaurants dans le quartier du Palais Royal - épice de la restauration française - en 1820, plus de 3000 restaurants** ; le Grand Véfour et le café de Foy sont de cette époque.

Anecdote historique :

C'est, juché sur une table du Café de Foy que, le 12 juillet 1789, Camille Desmoulins, avocat, journaliste révolutionnaire, une épée dans une main, un pistolet dans l'autre, harangue une foule immense, une feuille verte à son chapeau, appelle les bourgeois de Paris aux armes, leur distribue des feuilles vertes en signe de ralliement, donne le signal de l'insurrection qui partit de là pour s'achever le lendemain avec la prise de la Bastille.

La haute cuisine est descendue dans la rue, les grands chefs ont des restaurants, et n'importe quel citoyen fortuné peut manger comme le faisaient les grands aristocrates disparus.

Lorsque s'éloignent enfin les horreurs de la Terreur, on assiste à une frénésie de gourmandise et de plaisir : la France se remet à vivre.

Les cuisiniers des députés suivent la tendance parisienne et ouvrent des restaurants en province. Ces restaurants servent souvent des spécialités locales qui n'existent pas à Paris.

Le service imite la mode de l'aristocratie : le service à la française laisse place au **service à la russe moderne**.

4. La démocratisation du restaurant

La révolution industrielle permet à une classe moyenne d'émerger. Les restaurants se démocratisent en parallèle et commencent à accueillir des ouvriers, des artisans et des étudiants. Les restaurants créés à la fin du 19^e siècle s'appuient sur une décoration très travaillée, d'abord inspirée par l'Art nouveau puis par l'Art déco.

Les grandes villes de province, Lyon, Marseille, imitent Paris qui elle-même est imitée par toutes les grandes villes du monde.

Le terme français *restaurant* est repris *in extenso* par de nombreuses langues étrangères ou très légèrement traduit tel le *ristorante* italien.

Ainsi l'origine française du restaurant est connue et vient renforcer l'image que les Etrangers ont des Français et de la Gastronomie. Il s'agit donc plus de discours gastronomique.



V – LA FRANCE REINVENTE LA SCIENCE GASTRONOMIQUE

Après la Révolution culinaire du siècle de Louis XIV, l'invention du restaurant, au cœur du modèle culinaire français vers 1800, ce sont des Français, Grimod de la Reynière, Antonin Carême, Brillat-Savarin, etc. qui vont fonder la gastronomie en élaborant un discours entièrement nouveau sur les plaisirs de la table. Après le siècle des Lumières, le 19^e siècle peut être qualifié de siècle de la science.

1. Qu'est-ce que le discours gastronomique ?

Le mot gastronomie trouve ses origines dans la Grèce ancienne qui possède déjà une science gastronomique. Des ouvrages de réflexion sur la cuisine existent déjà, dont le plus connu est **Le Banquet des sophistes, Le Banquet des sages ou Les Deipnosophistes** écrit à Rome vers 228, par l'érudit et grammairien grec *Athénée de Naucratis*.

Après ces écrits, le mot gastronomie sombre dans l'oubli avant de réapparaître au 17^e siècle sous la plume d'un Jésuite.

Mais ce sont plusieurs intellectuels, journalistes, publicistes du 19^e siècle qui vont le "remettre à la mode" et le redéfinir dans son approche moderne.

Le littérateur forézien **Joseph Berchoux** (1760-1838) écrit en 1801 un grand poème badin d'une centaine de vers, intitulé "**Gastronomie ou l'homme des champs à table**". Il sera suivi en 1803 par le mot "gastronome" et en 1807 par l'adjectif "gastronomique".

Sont qualifiés de livres gastronomiques tous les livres qui parlent de cuisine sans livrer des recettes de cuisine (cf. photo ci-dessous de la vitrine d'une librairie située près de La Sorbonne à Paris).

**"Un poète et un cuisinier
se ressemblent bien ;
c'est le génie qui fait l'âme
de leur art particulier".**

**Athénée de Naucratis,
3^e siècle**



Vitrine d'une librairie près de La Sorbonne à Paris :
La thématique annoncée est le discours gastronomique

On y trouve pèle mèle :

- **L'ordre des mets** de Jean Louis Flandrin,
- **Le livre de cuisine de la série noire** -150 extraits sélectionnés - publié chez Galimard,
- **Le grand dictionnaire de cuisine** d'Alexandre Dumas père,
- **La biographie sentimentale de l'huître** de l'auteure californienne Mary Fisher,
- Le livre de la sociologue américaine Priscilla Parkhurst Ferguson, "**Accounting for Taste, The Triumph of French cuisine**" – hélas non traduit en français- .

- **Le discours gastronomique français des origines à nos jours**, de l'historien contemporain Pascal Ory (1998) ; fer de lance de l'histoire de la pensée gastronomique. Repris dans l'ouvrage - *la fameuse somme* - de Pierre Nora, **Les lieux de mémoire**¹ dont le tome 3 est consacré à la gastronomie, lieu de mémoire français car faisant partie de la Culture.
- **Gastronomie et identité culturelle française : discours et représentations, 19^e – 21^e siècles**, co-écrit par notre conférencier avec Françoise Hache-Bissette.

2. Les trois acteurs du discours gastronomique

Trois penseurs sont à retenir car ils ont découvert la gastronomie en élaborant un discours entièrement nouveau sur le plaisir de la table. :

Le premier est un pâtissier, un cuisinier, Marie Antoine, dit Antonin Carême.

Il ne s'occupe de ses dessins et de ses calculs qu'après neuf ou dix heures du soir. Il travaille donc les trois quarts de la nuit.

Il devint un chef renommé et son génie fut reconnu par les plus grands. Il mit son talent au service du tsar de Russie Alexandre I^{er}, du Prince de Galles, futur Georges IV, de l'empereur d'Autriche François I^{er}, du ministre Talleyrand, ou encore des Rothschild.

Ainsi, à force d'étude et de travail, il parvient à élever l'art culinaire au rang d'une science et acquiert une grande renommée dans toutes les cours d'Europe.



Un cuisinier avant et après Carême
Dessin d'Antonin Carême
pour *Le Maître d'hôtel*, tome 2

Son influence sur le monde culinaire est à la fois pratique et théorique. On lui doit la création à Vienne en 1821 de **la toque blanche**

Antonin Carême (1784-1833) "Roi des cuisiniers et cuisiniers des rois"

Il naît dans une famille nombreuse très pauvre.

A huit ans, son père l'abandonne, jugeant qu'il pourra s'en sortir par ses facultés. Antonin est malin, curieux, travailleur, il est vite embauché dans une gargote contre le gîte et le couvert et apprend les rudiments du métier.



À 13 ans, la chance lui sourit : il entre comme apprenti chez le pâtissier Sylvain Bailly, près du Palais Royal, l'une des meilleures maisons de Paris qui avait pour client, Talleyrand, diplomate et ministre de Napoléon.

Il apprend vite et le soir, transcrit tous les tours de main dans ses notes. Il devient "premier tourtier" et se lance dans ce qui fait sa gloire : des compositions originales et splendides en pâte d'amande, nougatine, pâtisserie.

Le maître s'intéresse à lui, lui facilite ses sorties pour aller dessiner au Cabinet des Estampes de la Bibliothèque impériale. Il y étudie le dessin, l'architecture et l'art du paysage, connaissances qu'il met à contribution dans son travail. Passionné par son art, il se voit confier la confection des pièces montées destinées à la table du consul. Il exécute des pièces extraordinaires qui provoquent l'admiration générale.

Carême ne sépare pas l'architecture de la pâtisserie, écrivant :

"Les Beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale, la pâtisserie."

¹ **Le lieu de mémoire** est un concept historique mis en avant par l'ouvrage *les Lieux de Mémoire*, paru sous la direction de Pierre Nora entre 1984 et 1992. Le mot fait son entrée dans le dictionnaire *Le Grand Robert* de la langue française de 1993 et devient d'un usage courant.



des cuisiniers ; il fait glisser un rond de carton dans les bonnets de coton à mèche afin d'obtenir une coiffe plus rigide.

La photo de gauche illustre la grande cuisine du Palais du Régent d'Angleterre à Brighton en 1817 ; totalement réorganisée par Carême selon les préconisations de Bartolomeo Scappi (comme vu plus avant).

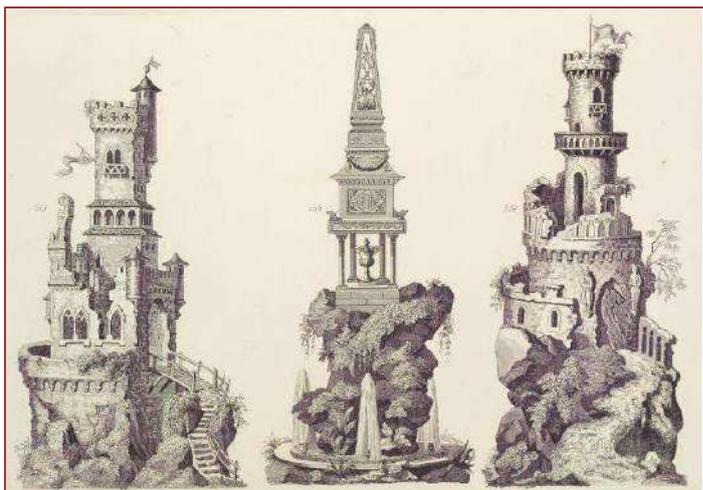
Pour rappel :

Ce début 19^e siècle, les romans de Balzac et de Zola évoquent les restaurants de Paris comme étant des lieux irrespirables !

D'après les démographes, les cuisiniers et le personnel de cuisine ont, à cette époque, une espérance de vie plus faible que les autres travailleurs.

En effet, les cuisines ne sont pas bien aérées. La cuisine se fait au charbon de bois qui provoque de grandes quantités de fumées toxiques. Ce fut vraisemblablement le cas de Carême qui mourut à 48 ans.

Quelques-unes de ses compositions (dont une grande partie est du pastillage, ancêtre du sucre glace) :



Pièces montées, illustrations de Carême pour *Le Pâtissier pittoresque*.

Ce sont de véritables chefs d'œuvre pouvant mesurer jusqu'à 1,30 mètre de hauteur et, bien entendu, tout le décor est comestible : rochers, grottes et arbres sont comestibles.

C'est un auteur prolifique d'ouvrages culinaires et traitant de l'art de la table, tous illustrés par ses soins, notamment :

- **Le Pâtissier royal parisien** - ou *Traité élémentaire des pratiques de la pâtisserie ancienne et moderne* –, orné de 41 planches par l'auteur, 1815,
- **Le pâtissier pittoresque** de 1815,
- **Le maître d'hôtel français**, paru en 1832,

- **L'Art de la Cuisine française**, encyclopédie en 5 volumes (1833-1834), dont trois étaient terminés avant sa mort et qui comprenaient, outre des centaines de recettes, des menus et des plans de table, une histoire de la cuisine française et des instructions pour l'organisation de cuisines en s'inspirant de son expérience de chef de cuisine de l'armée du Rhin, en 1870, où il officia en cinq brigades hiérarchisées (garde-manger, entremets, rôtisserie, sauce et pâtisserie) selon une

discipline toute militaire, ce qui lui permit de s'adapter aux mœurs modernes exigeant efficacité et rapidité dans le service.

Carême aime à philosopher sur l'art de la gastronomie : il aborde dans ses livres différents aspects du monde de la gastronomie et de la professionnalisation du métier de cuisinier, **élevant la cuisine au rang d'art et de science**.

Après la mort de Carême, ces normes sont bien sûr contestées, mais il fut le précurseur car ses successeurs intégreront tous l'idée **que la cuisine, pour être acceptée et se répandre dans le monde entier, doit répondre à des règles strictes**, selon les préceptes de Carême dans les cuisines de Talleyrand à Paris.

Carême francise les produits "exotiques"

Explorateurs, botanistes, administrateurs des colonies ont fait découvrir de nouveaux produits et de nouvelles habitudes culinaires à l'Europe.

Carême, loin de se cantonner dans une cuisine spécifiquement française est très ouvert aux produits venus d'ailleurs.

Il l'écrit dans ses livres : il s'approprie, les produits, les cuisines coloniales, les éléments d'architecture (des Indes, du Caucase, etc.) pour les intégrer dans sa cuisine, mais à "la sauce française".

A chaque fois, il prend en compte un seul élément, comme le riz venu d'Indochine fin du 19^e siècle pour l'intégrer au savoir-faire culinaire français.

On lui doit la première utilisation du verbe franciser (rendre français quelque chose d'étranger).

Bien que n'ayant pas de biographie en français, la pensée de Carême est présente dans un livre policier, **Le cuisinier de Talleyrand. Meurtre au Congrès de Vienne**, de Jean-Christophe Duchon-Doris, publié en 2007 ; véritable ode à la cuisine française.

Citons encore, Michèle Barrière, historienne de la gastronomie et auteure de romans policiers historiques à forte composante gastronomique, dont pour le 17^e siècle, **Meurtres au Potager du Roy**.

Paradoxalement, souligne Monsieur Saillard, Carême qui fonde le discours gastronomique français, *discours de vulgarisation et de démocratisation du savoir culinaire gastronomique*, est profondément attaché à l'ordre établi, n'apprécie pas la Révolution et reste

proche de l'aristocratie.

Dans le sillage de Carême, d'autres grands noms ont marqué cette époque tels qu'**Urbain Dubois** ou **Jules Gouffé** à qui l'on doit le premier ouvrage culinaire avec des illustrations en couleurs.

Ils adaptent la pâtisserie ornementale aux innovations techniques puis aux goûts éclectiques d'une clientèle bourgeoise plus économe que l'aristocratie des années 1810.

Parler de la nourriture est une pratique courante en France dès le 18^e siècle.

En effet, il n'y a pas de gastronomie sans critique gastronomique c'est-à-dire sans discours sur l'art de faire bonne chère, et donc sans guides et revues gastronomiques.



Le deuxième penseur est un aristocrate, Alexandre Grimod de La Reynière (1758-1837), fils d'un fermier général qualifié "le plus déterminé gourmand de son siècle" ; son parcours est atypique.

Il naît infirme, sans doigts. On l'équipe de prothèses dissimulées sous des gants de peau blanche qu'il ne quitte que rarement. Les relations avec ses parents – sa mère surtout – sont difficiles.

Il se rend célèbre par ses fastes gastronomiques, ses diners extravagants et son humour noir.

L'anecdote de ses pseudo-funérailles :

Il fait annoncer son décès et fixe les obsèques à cinq heures le soir. Il n'y a que peu de monde, lorsque les portes s'ouvrent, mais pas un membre du "jury-dégustation" ne manque. Le cortège est

introduit dans un salon tendu de velours noir ; au milieu un cercueil... d'où émerge Grimod de La Reynière ravi de sa macabre plaisanterie. Tout finit par un plantureux banquet.

Il a l'idée de publier un périodique comportant un itinéraire des cafés restaurants et boutiques.

Ce sera "**l'Almanach des gourmands**", servant de guide dans les moyens de faire excellente chair par un vieil amateur. C'est un énorme succès – plus de 20 000 exemplaires -qui ne se dément pas pendant près de dix années.

Un nouveau genre littéraire est né, la critique gastronomique.

En 1808 il publie "**Le Manuel des amphitryons**" contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux et des éléments de politesse.

Grimod de la Reynière estime "qu'on peut comparer un Amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque, qui ne saurait pas lire : l'un est presque aussi honteux que l'autre".

Il crée également le "jury dégustateur". Il y eut 465 séances, toujours le mardi chez Grimod où l'on déguste des mets de choix envoyés par des restaurants, traiteurs, fournisseurs désireux de se faire connaître.

Les jugements appelés aussi "légitimations" sont ensuite publiés dans l'almanach.

Mais, certains jugements entraineront des protestations et on l'accusera même de partialité intéressée. Menacé de procès, il suspend la publication de l'almanach.

Grimod de La Reynière a proposé à la France un Code gourmand, ouvrant la voie à Brillat-Savarin et à la gastronomie moderne. Il devient le premier critique gastronomique au monde.

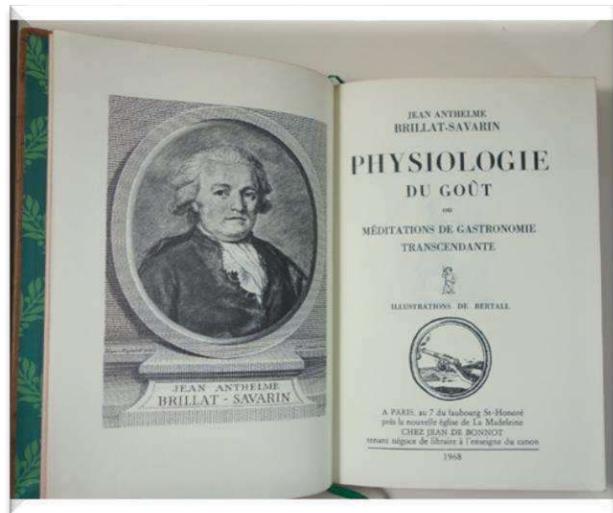
Le troisième fondateur est Jean-Anthelme Brillat- Savarin (1755-1826)

Il naît, à une époque où le Rhône sépare la France de la Savoie, dans une famille bourgeoise de magistrats de père en fils.

Avocat, Maire de Belley, député du tiers état pour le bailliage du Bugey aux États généraux, il participe à la Constituante, puis à l'Assemblée nationale en 1789 ; il a moins de 30 ans. Ce sera un ardent défenseur de la peine de mort.

Il sera obligé de s'exiler en Suisse, en Hollande, aux Etats-Unis où il exercera plusieurs métiers – il sera premier violon au théâtre de New York - ; il revient en France sous le Directoire.

Mettant de côté ses opinions politiques, il sert la Justice. Ainsi, Il sera jusqu'à la fin de sa vie, membre de la Cour de Cassation de Paris : sous le Directoire, le Premier Empire et même au retour de la monarchie.



La duchesse d'Abrantès, épouse de Junot, gouverneur de Paris, distinguait ainsi **l'Almanach des Gourmands et la Physiologie du goût**, ouvrages des deux hommes qu'elle avait connus chez Talleyrand :

"Brillat-Savarin mange pour vivre, mais comme il veut bien vivre, il fait de cette action très importante l'objet d'une attention spéciale. Après avoir lu l'Almanach des Gourmands je n'avais plus faim... après avoir lu Brillat-Savarin, je demandais mon dîner."

Il a des connaissances en musique, en cuisine, dans les sciences exactes - il est l'ami de Lavoisier grand chimiste de l'époque, d'Anthelme Richerand, chirurgien et physiologiste, membre de l'Académie de médecine.

Après avoir publié quelques études, il travaille à la rédaction du livre qui fera sa renommée : **La Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante**, publié en 1825, deux mois avant sa mort. Il y ambitionne de proposer une réflexion sur l'alimentation à la fois pratique, esthétique, philosophique, et sociopolitique.

Pour Brillat-Savarin (1826) "*le plaisir de la table est particulier à l'espèce humaine ; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives*".

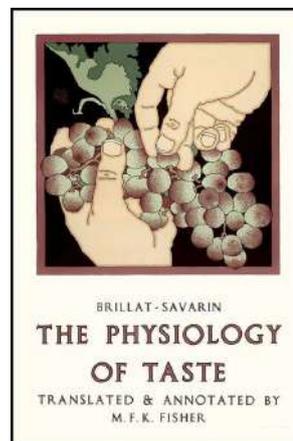
Sa pensée va se diffuser partout : en 1860, il existe déjà 20 éditions françaises, et avant 1914, plus de 20 éditions en langues étrangères (anglais, italien, etc.) ; succès international.

En 1949, l'américaine Mary Frances Kennedy Fisher, spécialiste de la gastronomie, traduit en anglais *La Physiologie du goût*, permettant ainsi de répandre les thèses du gastronome français en Amérique du Nord.

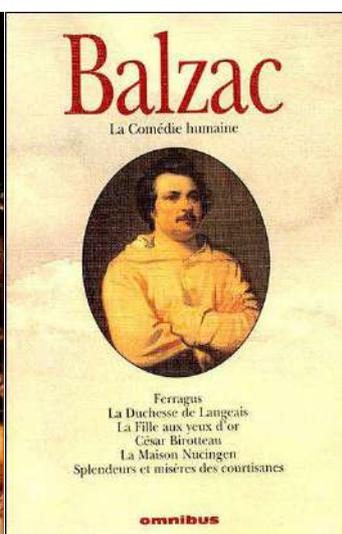
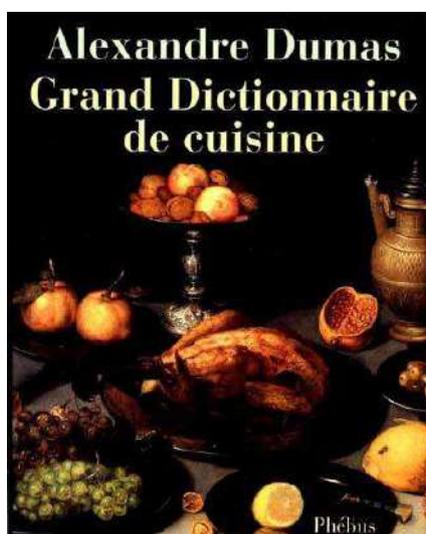
M.F.K. Fisher, qui a longuement voyagé en Europe et en France surtout, a consacré la grande majorité de ses ouvrages à la gastronomie, mais en délaissant les recueils de recettes et les récits de voyage classiques.

Elle développe dans ses essais une réflexion en spirale sur la place de l'alimentation dans la société et la vie de chacun faisant ainsi de la sociologie. Sa pensée se situe dans la filiation de celle de Brillat-Savarin tout en possédant des traits particulièrement originaux ; son œuvre novatrice reste unique jusqu'à nos jours.

Jusqu'à récemment, Brillat-Savarin n'était perçu que comme un touche-à-tout génial. C'est l'historien contemporain Pascal Ory² qui le réhabilite comme étant un homme du siècle des Lumières qui s'intéresse à toutes les sciences en essayant d'en faire la synthèse à l'instar de Voltaire, Diderot, de Rousseau.



3. Naissance de la littérature gastronomique



En ce 19^e siècle, de nombreux écrivains investissent le domaine gastronomique que Brillat-Savarin, Carême, Grimod de la Reynière ont ouvert dans les années 1800-1820. A Paris, on assiste même à la naissance d'un nouveau genre littéraire : **la littérature gastronomique**.

On ne compte plus les grands romans qui contiennent une scène de repas développée à souhait.

Balzac, Baudelaire, Flaubert, Hugo, Maupassant et Zola évoquent l'art culinaire du temps, les aspects

sociaux et moraux de l'alimentation, les contraintes de l'étiquette, la question du corps du mangeur

40 restaurants dans la Comédie humaine

Les intrigues les plus importantes de la Comédie Humaine se déroulent autour d'une table.

Ce sont, lors des soupers mondains ou des déjeuners les plus simples que naissent les passions et montent et s'écroulent les destins des personnages de l'écrivain.

Les 40 restaurants qui y sont mentionnés, - dont Le Restaurant Véry, Le Rocher de Cancale (où l'on sert les huîtres très en vogue en ce 19^e siècle) - forment les étapes d'un itinéraire gourmand dans l'esprit des écrits gastronomiques de l'époque.

Balzac, fervent admirateur de Brillat-Savarin élabore dans son œuvre une véritable topographie sociale de la table.

"La table en famille constitue le plus sûr thermomètre de la fortune des ménages", écrit Balzac dans La Cousine Bette.

² Il a publié en 2013, *L'identité passe à table* – L'avenir gastronomique de l'humanité en général et de la France en particulier, éditions P.U.F.

et la relation entre gourmandise et érotisme. Ainsi, les personnages de Balzac mangent. Et non seulement mangent-ils, mais ils se rassemblent autour de la table, discutent, se disputent, bref, socialisent.

Marcel Proust livre dans *la Recherche du Temps Perdu*, le premier tome de son livre, **Du côté de chez Swan**, de grandes analyses sur le temps, grâce à sa théorie de la madeleine.

La Madeleine cristallise la théorie proustienne de la mémoire : Enfant, sa tante donnait à Marcel de petites madeleines trempées dans du thé. Adulte, il se rend compte que le fait de manger à nouveau une madeleine fait ressurgir le contexte de son enfance.

L'expression, La madeleine de Proust fait allusion à ces petits actes, petits événements, odeurs, sensations qui, brutalement, font ressurgir des tréfonds de notre mémoire de lointains souvenirs, souvent chargés d'émotion.

Autrement dit, la nourriture n'est pas qu'une nécessité, elle interfère dans le fonctionnement du cerveau humain.

Notre conférencier précise que l'approche est universelle : ainsi un film taïwanais récent, ancré dans la civilisation orientale, reprend une scène "à la madeleine de Proust" avec des pousses de bambous ou encore une B.D espagnole reprend la madeleine de Proust.

Cependant, la primeur en littérature en revient bien à Marcel Proust ; le discours gastronomique se démultiplie.

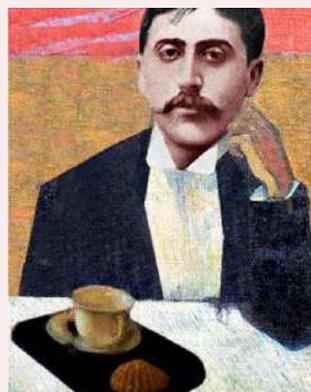
Autre auteur, **Emile Zola** qui écrit **Le Ventre de Paris**, roman publié en 1873. L'action se passe essentiellement aux Halles centrales de Paris. Les halles y sont dépeintes comme un monde florissant où rien n'existe à part la nourriture ; la beauté, la richesse et la prospérité riment avec

La madeleine de Proust

"A la recherche du temps perdu"

"Mais quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur, restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir."

"Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût, c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul."



"Mais c'était surtout sur la table que les fromages s'empilaient.

.../...

Des Port-Salut, semblables à des disques antiques montraient en exergue le nom imprimé des fabricants.

Un romantour, vêtu de son papier d'argent, donnait le rêve d'une barre de nougat, d'un fromage sucré, égaré parmi ces fermentations âcres.

Les roqueforts, eux aussi, sous des cloches de cristal, prenaient des mines princières

.../...

Extraits du Ventre de Paris – Emile Zola



la nourriture. Par exemple, l'étal des fromages y est magnifiquement décrit, souligne notre conférencier !

De la fourchette à la plume !

Hôtesse hors pair, Alexandrine, l'épouse d'Émile Zola, reçut dans leur maison de Médan la fine fleur des écrivains de la fin du 19^e siècle, à qui elle préparait de savoureux menus, dont une bouillabaisse mémorable.

Les soirées de Médan devinrent si courues qu'elles donnèrent naissance à un recueil du même nom, publié en 1880, qui réunit notamment les signatures de Maupassant, Huysmans et bien sûr Zola.

Dans la littérature française, la cuisine est un symbole. Émile Zola se montre le plus doué pour en étudier les nuances. Ses grandes tablées savourent plus d'un repas gastronomique ; c'est par la nourriture que ses personnages les plus célèbres se perdent ou se réinventent³. Le repas promeut la famille à titre de cellule sociale fondamentale.

Sous le second Empire, hormis les livres, le théâtre, la scène lyrique foisonnent de nombreuses répliques sur la nourriture, le plaisir de la table ; oublié la gourmandise comme l'un des sept péchés capitaux !

Ainsi, au 19^e siècle en France, on discute abondamment et avec passion de la

nourriture, bien manger, être gourmand devient une valeur positive ainsi que l'illustre Jacques Offenbach, compositeur prolifique. Il parsème ses opérettes de références à la nourriture, fait l'éloge de la bonne chère (Orphée aux enfers, les Brigands, etc.). Souvent le concert se déroule selon un véritable repas, avec entrée, plats de résistance, dessert, sans oublier le trou normand et le café... Offenbach a même écrit des notes de son voyage en Amérique en 1876, frappé qu'il était par la différence entre la gastronomie française qu'il appréciait fort et les habitudes culinaires des américains.

Le terme "gastronome" apparaît en 1800, suivi de gastronome en 1803. La gastronomie fait son entrée dans le **Dictionnaire de l'Académie française** en 1835 et ne désignait plus les bouillons régénérants.

V – LA BELLE EPOQUE, ESSOR ET DIVERFICATION DES RESTAURANTS

La naissance du discours et de la littérature gastronomiques a été contemporaine de l'essor des restaurants ; Paris est le centre créateur de la cuisine.

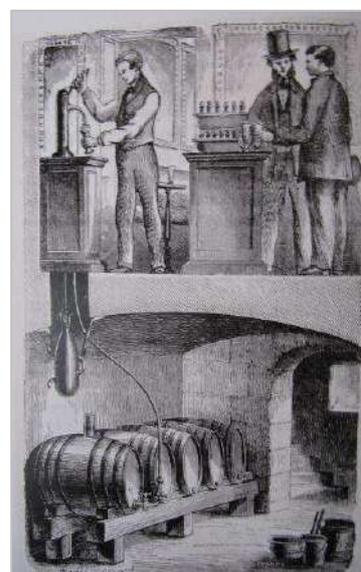
De nombreuses familles alsaciennes qui refusent l'annexion de l'Allemagne s'installent à Paris après la guerre de 1870 et créent des brasseries avec la bière pression.

La brasserie devient quasiment un modèle de restaurant parisien alors qu'elle est inspirée d'une province de culture germanique !

A Paris et dans toutes les villes françaises, toutes sortes de commerces servent de la nourriture. Leur décor rappelle un peu le

18^e siècle, le Grand siècle, où la cuisine française s'est distinguée de celle du reste de l'Europe !

On y vend des herbes, du beurre, des œufs, des fromages, du gibier etc. Il y a toute la poésie des commerces autour des bouillons.



Tirage de la bière pression

³ Dans le Ventre de Paris, Florent, évadé du bagne de Cayenne, arrive à Paris, et c'est à l'intérieur des Halles, qu'il commence une nouvelle vie.

Ainsi, le Bouillon Chartier situé à Montmartre, classé monument historique en 1989, a été créé en 1896 par deux frères, Frédéric et Camille Chartier, dans une salle aux allures de hall de gare, sous l'enseigne Bouillon Famille Chartier, à proximité des Grands Boulevards.

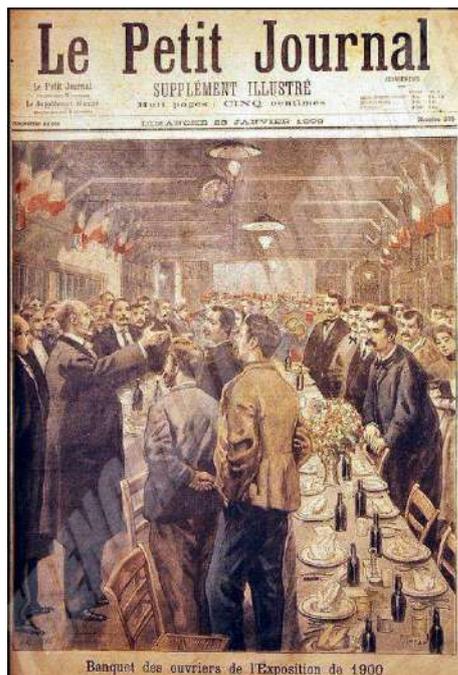


Bouillon Chartier à Montmartre

Cohabitaient aussi des restaurants plus populaires, tous rentrent complètement dans la culture française ; restaurants de restes, les rogatons ou marchands d'arlequins⁴, revendeurs de restes de repas des tables bourgeoises.



Marchande d'arlequins



Banquet des ouvriers de l'Exposition de 1900

Il est né sur une idée simple : offrir un repas digne de ce nom à un prix modeste, respecter la clientèle pour gagner sa fidélité.

Pari gagné : en plus de cent ans d'existence, seuls quatre propriétaires se sont succédé à la tête du restaurant.

Il existait aussi les crémeries-restaurants qui proposaient à l'origine des produits laitiers. À partir de 1867, le mot désigne un des restaurants bon marché fréquentés par une clientèle, soit ouvrière, soit estudiantine (Quartier latin) ou bohème selon leur implantation.

Changer de crèmerie

Signifiant **aller voir ailleurs**, l'expression rend compte de la médiocrité des plats servis dans les crémeries et donc de la volatilité des clients !



Restaurant de restes

⁴ Ce nom vient de ce que ces plats sont composés de pièces et de morceaux assemblés au hasard, absolument comme l'habit d'Arlequin (par exemple, poisson et lapin sont souvent mélangés).

Le banquet des maires en chiffres !

22 965 invités
 3 000 personnes furent employées pour le service et la cuisine de ce banquet,
 700 tables de 10 mètres de 32 à 36 couverts, soit 7 kilomètres,
 10 kilomètres de nappes,
 125 000 assiettes, 3500 salières,
 700 pots de moutarde,
 2 500 litres de mayonnaise...
 Six bicyclettes furent même prévues pour transmettre les ordres de service, et un Général de Brigade disposait d'une automobile (de Dion-Bouton de 4 cv) pour circuler dans les allées !

La Société de secours mutuels des cuisiniers de Paris

L'essor des restaurants a entraîné la croissance des effectifs de cuisiniers ; même si les données statistiques sur la profession sont lacunaires, on annonce 12000 ouvriers cuisiniers pour Paris en 1886.

Il s'est ainsi créé un marché du travail longtemps contrôlé par des bureaux de placement privés, regroupés autour des Halles qui font payer leur service aux cuisiniers et domestiques à la recherche d'un emploi. Leur intérêt est de les faire changer le plus souvent possible.

Les cuisiniers dénoncent les pratiques des bureaux de placement, cherchent à les réformer voire à les supprimer au risque d'aller en prison.

Animés par les idées mutualistes et l'esprit de solidarité des anciennes corporations, ils créent dans les années 1840 les premières sociétés de secours mutuelles¹ pour la reconnaissance de la profession, pour lutter contre les bureaux de placement, apporter des secours aux malades, aux vieux cuisiniers, aider leurs membres.

Créée en avril 1840, la Société de Secours Mutuel des Cuisiniers de Paris est née de la fusion de deux associations existantes : la Laurentine et la Société des Pieds Humides dont les membres avaient pour habitudes de se retrouver le matin pour l'embauche sur le carreau des Halles.

Reconnue d'utilité publique en 1919, la Société des Cuisiniers de France a son siège historique au 45 rue Saint-Roch dans le 1^{er} arrondissement. Elle deviendra Société Mutualiste pour continuer d'assurer son rôle de soutien aux cuisiniers adhérents.

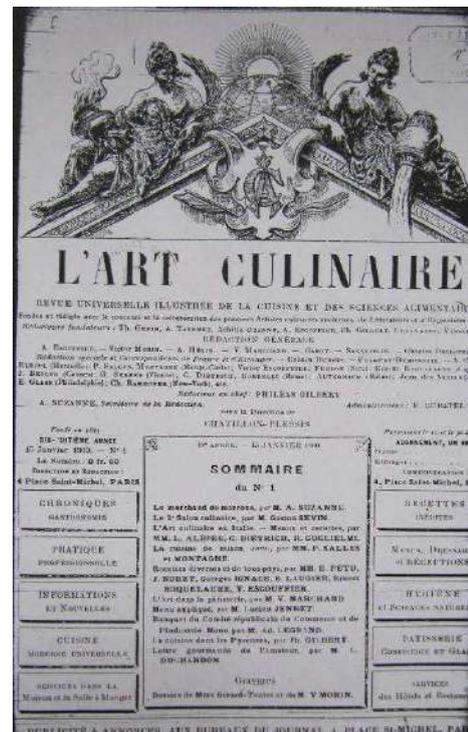
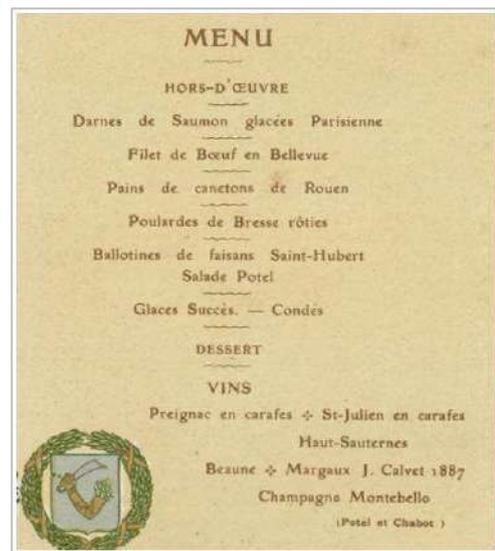
Les revues culinaires

En 1882, la Société des Cuisiniers - *les chefs parisiens* – crée un journal de défense professionnelle, *l'Art culinaire*,

En pleine exposition universelle de 1900 à Paris, deux gigantesques banquets sont organisés, celui des ouvriers (*affiche de gauche page précédente*) et celui des maires (de France, d'Algérie et des colonies) dans le Jardin des Tuileries, il fit date !

Ce dernier événement fut éminemment politique, à la gloire de la République et du rayonnement de Paris !

Un banquet gargantuesque qui dura, comme l'avait demandé le Président de la République, Emile Loubet, 1 heure et 25 minutes.



¹ Les premières initiatives ont été prises par les ouvriers tisserands lyonnais dès 1832, date de la création de la toute première Société de secours mutuels. Ces sociétés de secours sont les ancêtres de la Sécurité Sociale.

sous-titrée, *Revue universelle illustrée de la cuisine et des sciences alimentaires*, ou encore *Revue des sciences et de la physiologie du goût, de la cuisine et de la table*. Elle deviendra la **Revue culinaire** en 1920 qui existe toujours et dont la vocation reste inchangée : “être à l’écoute de l’art culinaire et informer les membres de leur profession”.

La première “Une” de l’Art culinaire est de 1883 ; elle porte des références maçonniques (triangle, femme allégorie qui nourrit l’univers - mais pas de femmes en cuisine - , souligne Monsieur Saillard !). Les cuisiniers français, imprégnés de l’esprit de Brillat-Savarin, ont une très haute idée de leur métier pour lequel ils souhaitent un statut spécial. Ils considèrent comme artistique la cuisine des restaurants qu’il ne faut pas confondre avec celle des ménagères.



Toutes classes politiques confondues, les cuisiniers refuseront jusqu’au 20^e siècle, les femmes dans les cuisines des restaurants !

Aparté :

Cette situation est soulignée par la femme de lettres danoise, Karen von Blixen, dans sa nouvelle “Anecdotes du ” publiée en 1958 dont est adapté le film “Le festin de Babette” de Gabriel Axel. L’action se déroule dans les années 1870, Babette y est présentée comme l’ancienne cheffe cuisinier du Café anglais à Paris. Ce qui est historiquement impossible mais se veut, pour son auteur, une revendication d’émancipation de la femme. Il s’agit avant tout de

l’histoire d’une Française qui fait passer l’art avant toutes choses, faisant honneur à la France ; la supériorité du plaisir de la table réside dans ses effets sociaux.

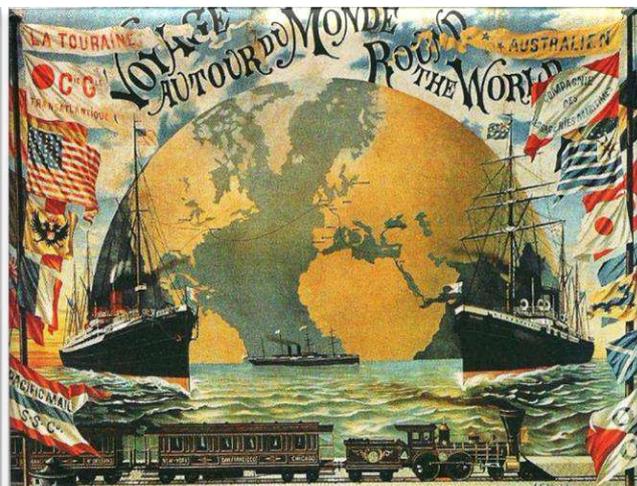
La révolution industrielle et l’apport des produits coloniaux

La révolution industrielle amène un meilleur échange des produits entre provinces et Paris, mais aussi avec l’étranger - **dont les colonies françaises** - et l’on trouve bientôt les produits exotiques dans les recettes des chefs et dans les boutiques. Le transport par bateau jouit d’une grande popularité, car il est le seul moyen d’importation et d’exportation des denrées alimentaires.

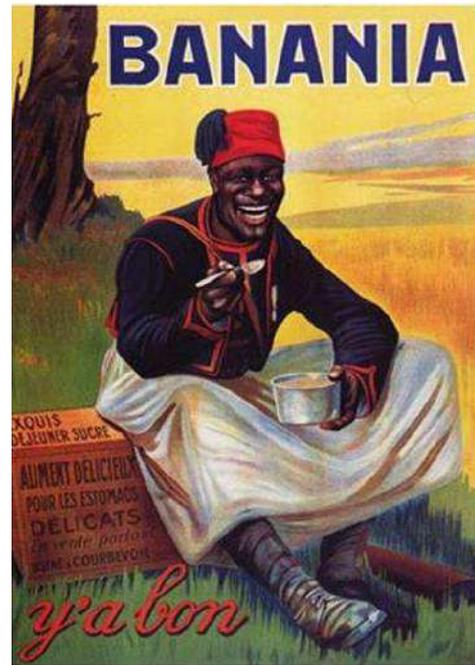
La conservation des produits alimentaires grâce aux travaux initié par Louis Pasteur² va aussi changer la façon de consommer et de cuisiner, moins de viande et de gibier faisandé, plus de produits frais.

Les mécanisations et l’amélioration du matériel de cuisine et de cuisson, ainsi que des meilleures conditions de travail dans la restauration, sont aussi une avancée importante.

L’exotisme envahit la cuisine et la publicité



² La pasteurisation est un procédé de conservation des aliments par chauffage à une température comprise entre 66 et 88 °C2, pendant une durée définie, suivi d’un refroidissement rapide.



Parmi les plats, citons le riz à l'impératrice ; riz venu d'Indochine auquel il faut trouver un débouché.

Les grands cuisiniers et les pâtisseries s'approprient les produits exotiques qu'ils adaptent à la mode française.

VI - LA HAUTE CUISINE FRANCAISE DE LA SECONDE MOITIE DU 19^E SIECLE

1. Les grands cuisiniers

- Jules Gouffé (1807 - 1877)

Elève d'Antonin Carême qui fera de lui un ouvrier modèle.



Jules Gouffé : Saumon à la Chambord

En 1840 il s'établit faubourg Saint-Honoré et sa maison devient une des meilleures de Paris.

Il écrit **Livre de cuisine**, parmi les meilleures références l'époque, **Le livre de pâtisserie**, **Le livre des conserves** et en 1875, **Le livre des soupes et des potages**.

Surnommé "l'apôtre de la cuisine décorative", il meurt à Paris en 1877.

- Urbain Dubois (18018-1901)

Il fait son apprentissage dans les cuisines de la famille Rothschild, rendues célèbres par Carême. Il entre ensuite au "Café Anglais" et au "Rocher de Cancale".

Mais c'est essentiellement à l'étranger que se déroula sa carrière. D'abord en Russie chez le prince Orloff et en Allemagne où il est chef des cuisines de Guillaume 1^{er}.





Urbain Dubois est un spécialiste du décor et il aime particulièrement les présentations sur socle. Il est aussi un défenseur du service "à la russe" où les mets sont présentés coupés contrairement au service "à la française". Il est célèbre grâce à son œuvre écrite dont **Nouvelle cuisine bourgeoise, le Grand livre des pâtisseries et des confiseurs de 1883**.

- **Edouard Nignon (1865-1935)**

Maître chef des cuisiniers de l'hôtel Claridge's de Londres de 1894 à 1901, puis il part en Russie. Durant ces années, il sert les plus hauts dignitaires dont le tsar

Nicolas II et l'empereur d'Autriche François-Joseph. Il écrit plusieurs œuvres sur la cuisine dont en 1933, **Éloges de la cuisine française**, livre préfacé par Sacha Guitry ; il fut réédité en 1995.

- **Prosper Montagné (1865-1948)**

"*La cuisine c'est ma vie*" s'exclamait-il. Considéré comme l'un des plus grands chefs français, il est incontournable de la littérature culinaire et la gastronomie française.

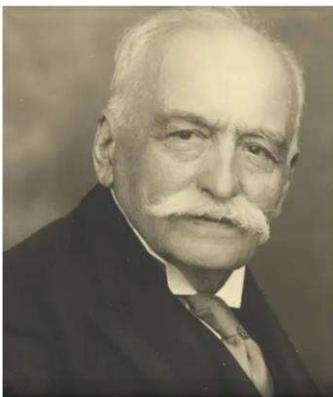
Chroniqueur gastronomique érudit, il rédigea de nombreux articles sur l'alimentation, la cuisine et la gastronomie pour les revues et journaux les plus célèbres de l'époque. Il fut rédacteur en chef de la Revue Culinaire mais aussi Commissaire Général des Expositions Culinaires de Paris.

On lui doit par ailleurs l'invention des "roulantes", grâce auxquelles les soldats pourront bénéficier d'un repas chaud.

Il est l'auteur d'une douzaine d'ouvrages culinaires devenus de véritables références : **La Grande Cuisine Illustrée, le Grand Livre de la Cuisine**, et le fameux et tout premier **Larousse Gastronomique** en 1938.

- **Auguste Escoffier (1846-1935), un chef moderne, un chef star**

"Roi des cuisiniers", et "cuisinier des rois", chef le plus connu de son temps pour qui "*la bonne cuisine est la base du véritable bonheur*" !



A 13 ans, il se rêvait sculpteur mais rentre en apprentissage cuisine chez son oncle, suit la cantine de l'armée du Rhin lors de la guerre de 1870.

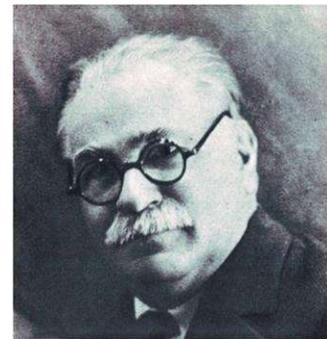
En 1865, il est engagé au restaurant parisien Le Petit Moulin Rouge, un cabaret mondain, où, après avoir d'abord fait de tout, il travaille comme commis rôtiisseur puis chef garde-manger, enfin chef-saucier. Il y met en place, sur le modèle militaire, le travail par "brigades", installant les différents métiers d'une cuisine avec un chef à la tête de chacun, lequel a sous ses ordres une cascade d'assistants et de commis. Cela impose une efficacité toute martiale à la cuisine ;

Lors de la guerre de 1870, il apprend également à cuisiner autrement, surtout quand les denrées sont rares.

Après de nombreux établissements parisiens, il entre au Grand Hôtel de Monte-Carlo et c'est la rencontre avec le directeur du lieu, César Ritz. Il le suit à Londres où il assurera l'ouverture du "Savoy" puis celle du "Grand Hôtel" de Rome et enfin en 1898 celle du Ritz de Paris suivie de celle du "Carlton" de Londres (60 cuisiniers qui assurent jusqu'à 600 couverts par jour) ; il y restera jusqu'à la retraite en 1921.

Avec César Ritz, ils forment un couple, chef de cuisine – directeur d'hôtel, qui reste encore un modèle dans la profession et bâtissent l'hôtellerie de luxe.

Il crée de nombreuses recettes, reprises ensuite par d'autres chefs.



Qu'a-t-il inventé ?

On lui doit de multiples recettes devenues des classiques de la cuisine française, notamment :

- **La poire Belle Hélène**, à l'occasion de la première de l'opérette La Belle Hélène d'Offenbach à Paris.
- **Les crêpes Suzette**, dessert proposé au prince de Galles, le futur roi d'Angleterre Édouard VII. Ce dernier suggéra de donner au mets le prénom de Suzanne Reichenberg, la jeune femme qui l'accompagnait.
- **La pêche Melba**, après avoir assisté à une représentation de l'opéra Lohengrin de Richard Wagner dont la vedette n'est autre que la célèbre cantatrice Nellie Melba.

Quel est son héritage ?

Bien que fidèle à l'esprit de ses prédécesseurs, Antonin Carême et Jules Gouffé :

- Il a simplifié l'ordonnance des menus ; le service "à la russe" se substitue au service "à la française".
- Il a allégé la préparation des mets et en particulier des sauces ; il disait : *"Pour bien se porter, il faut tout d'abord ne manger que des mets légers et très faciles à digérer, ne pas trop se charger par un excédent de nourriture. Un changement progressif s'imposera dans le régime alimentaire humain"*.
- Il a développé le concept de brigades de cuisine, en rationalisant la répartition des tâches dans l'équipe et en veillant à l'image de marque du cuisinier (propre, méticuleux, non-buveur, non-fumeur, ne criant pas). Cette organisation reste en place partout dans le monde.
- Il a imposé de nouvelles règles d'hygiène en cuisine,
- Il a mis en place le menu à prix fixe,
- Il a médiatisé la cuisine française



Il est l'auteur d'une dizaine d'ouvrages culinaires dont le plus célèbre est **Le guide culinaire** paru en 1902 et a été réédité à trois reprises (en 1907, 1912 et 1921) qui reste "la Bible des cuisiniers".

En 1911, il fonde, à Londres, la revue *Le Carnet d'Épicure* destinée à promouvoir le tourisme en France.

Il invente **les Dîners d'Épicure** : un même menu servi le même jour dans différentes villes européennes pour le plus grand nombre de convives. Voilà le concept ! Ce fut un très grand succès et il fut décidé que ce dîner aurait lieu chaque année ; la première guerre mondiale y mettra fin.

Auguste Escoffier, roi de la communication !

Le premier Dîner d'Épicure au Grand Hôtel Cecil de Londres en février 1912 est annoncé en grande pompe par la presse ; Escoffier promettait un chef-d'œuvre pour le dessert.

Le soir venu, il l'annonce, ce sera une version revisitée de ses célèbres fraises Sarah Bernhardt, du nom de l'actrice la plus célèbre de l'époque, qui est aussi son amie.

Au même moment et à la surprise générale, c'est justement de cette dernière qu'il reçoit un message, *quelques phrases qui vantent aux yeux du monde les mérites de la cuisine française*, qu'Escoffier lit à voix haute avant d'annoncer, nouveau coup de communication, que la recette des fraises sera communiquée aux restaurants du monde entier par télégramme le lendemain.

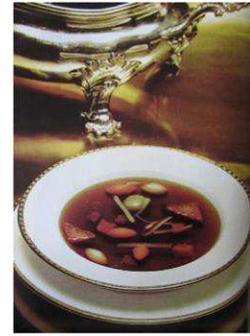
L'évènement fait mouche, si bien qu'Auguste Escoffier écrit à propos de l'évènement dans ses **Souvenirs** :

" Il fut au-delà de notre attente, le moyen le plus habile de promouvoir la cuisine française jamais tenté ."

A noter que le chef multi étoilés Alain Ducasse a relancé en 2015 le concept du dîner d'Epicure.

Tant par ses restaurants que par ses livres, Auguste Escoffier a fait connaître la cuisine française au niveau international.

Il est le premier chef à collaborer avec un industriel de l'alimentation. Dans les années 1875, il invente en effet la tomate concassée pelée en boîte. Un produit auquel personne ne croyait et pour lequel il met quinze ans à trouver un fabricant. Il anticipe aussi l'évolution de la cuisine : *"sans cesser d'être un art, elle deviendra scientifique et évoluera comme évolue la société elle-même"*.



La petite marmite



1920 - Brigade d'un restaurant allemand (sous la république de Weimar)
A noter que les métiers sont qualifiés en langue française

Julius Maggi le sollicite pour faire des essais avec son produit l'Arôme Maggi. Il l'aide à mettre au point le Bouillon cube.

" La cuisine française est non seulement une science, mais un art (...) peut-être une des formes les plus utiles de la diplomatie.

Dans le renom de notre cuisine française, je veux voir une preuve de notre civilisation. Pour qu'un peuple ait une bonne cuisine, il faut qu'il ait un long passé de vie courtoise qui fait apprécier la fête d'un bon repas entre amis, ainsi que de solides traditions domestiques transmises de mère en fille".

Auguste Escoffier, Souvenirs culinaires, 1935.

La fin de sa vie est marquée par la publication de plusieurs ouvrages "à destination des gens à moyens réduits". Intitulés, **La vie à bon marché**, **La Morue** ou encore **Le riz**, *l'aliment le meilleur et le plus nutritif*, ou encore **Ma cuisine**, livre destiné, cette fois-ci, aux maîtresses de maison, ces ancêtres des livres de cuisine facile rassemblent recettes et techniques capables d'être mises en pratique dans tous les foyers. S'adresser à tous, c'est aussi s'intéresser aux enjeux de son époque.

Particulièrement touché par la paupérisation de la société, Auguste Escoffier veille quotidiennement à ce que le surplus de ses cuisines soit offert aux petites sœurs des pauvres. Son engagement va même plus loin et l'amène à publier un Projet d'Assistance Mutuelle pour l'Extinction du Paupérisme, dans lequel il propose la mise en place d'un système de retraite et de sécurité sociale universels. Preuve qu'il n'y a pas qu'en matière de cuisine qu'Auguste Escoffier avait un temps d'avance.

Ce chef a été le premier cuisinier à devenir en 1919 officier de la Légion d'honneur, distinction remise par Raymond Poincaré, président de la République.

L'association, **Les Disciples d'Escoffier**, créée en 1954, perpétue sa mémoire et poursuit son engagement en faveur de la connaissance et de la transmission des savoirs culinaires. Elle regroupe plus de 25000 disciples dans 27 pays.

2. Les plats de la cuisine de la Belle Epoque (1880-1914)



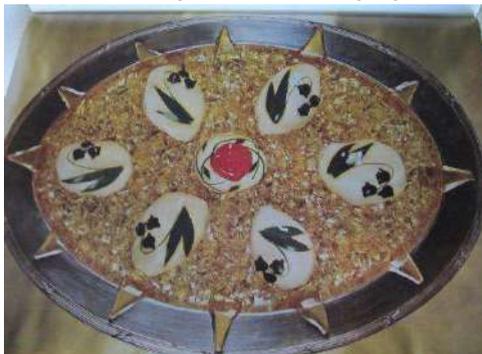
Les canapés de la Belle Epoque

Les canapés sont "riches" et composés de saumons, caviars, truffe, foies gras et sont présentés dans l'art de la symétrie inventé du siècle précédent.

Le bouillon est revisité et devient "**la petite marmite**", soit un consommé avec des ingrédients choisis, bien présenté à l'assiette ; il devient un plat de luxe.

La galantine de canard dégustée lors des réveillons de Noël ...

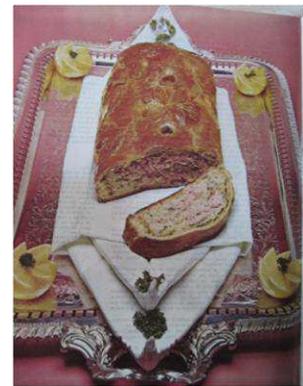
Le koulibiac, d'inspiration russe, **la chartreuse de perdreaux**, plat qui demande une grande dextérité !



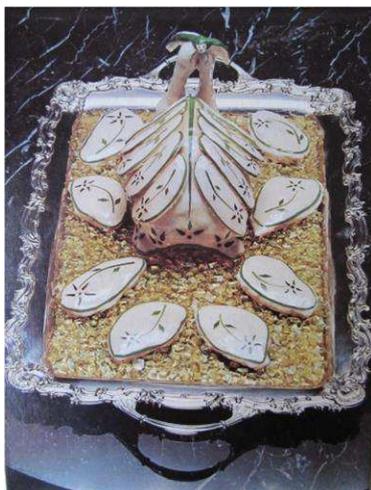
Cœufs en gelée



Galantine de canard



Koulibiac de saumon



Poularde à la Néva

Antonin Carême appelait la Chartreuse de perdreaux, la reine des entrées, somptueux plat pour lequel il composa plusieurs projets. C'est la décoration pleine

de fantaisie qui donne à ce plat son aspect régalien.

Le poisson, la volaille sont transformés, "métamorphosés" dans l'esprit de Brillat-Savarin, ainsi le turbot froid « petite russe », les paupiettes de sole Dugléré, la poularde à la Néva.



Chartreuse de perdreaux, la reine des entrées

Cette cuisine deviendra bourgeoise, voire classe moyenne, après la seconde guerre mondiale, de 1950 et 1970. C'était la cuisine des repas de fêtes.

La chartreuse de perdreaux, tout un art



La mosaïque de légumes qui enveloppe la chartreuse de perdreaux est composée de rangées alternées de petits pois et de navets, de haricots verts et de languettes de carottes.

L'assemblage de ce motif s'effectue en pressant fermement en place les morceaux de légumes contre les parois d'un récipient fortement beurré.



Turbot froid "petite russe"

Dans les années 1970, arrivera la nouvelle cuisine, celle des frères Trois Gros, de Paul Bocuse, mais elle restera une cuisine de luxe où la France donne toujours le ton.

Depuis une trentaine d'années, la France est très concurrencée, ainsi la cuisine fusion a été lancée à New-York et la France a "pris le train en marche".

En revanche, restent typiquement français, l'organisation des restaurants et surtout la pensée du plaisir autour de la table, initiée et estampillée par Brillat-Savarin (manger autour d'une table, à plusieurs, à deux ou même seul, conduit toujours à une réflexion autour de la cuisine !).

Ce long cheminement dans l'histoire de la gastronomie française s'achève.

Il fait apparaître que la convivialité autour de la table, *une valeur strictement française jusqu'au milieu du 19^e siècle*, s'est largement diffusée dans d'autres civilisations et que le discours gastronomique français, initié en 1800 par Carême, Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, etc. n'a jamais été autant répandu qu'aujourd'hui, même si la cuisine française est fortement concurrencée !

Le but des Brillat-Savarin, Dumas, Balzac, le rêve des cuisiniers français de l'Art culinaire, Escoffier, Montagné - *que le monde entier profite un jour de toutes les connaissances nouvelles autour de la cuisine et de rendre la cuisine française quasi universelle* - ont largement été atteint.

L'adhésion collective au mythe ne s'est pas démentie jusqu'à nos jours, les Français croient toujours à l'excellence de leur cuisine nationale et refusent d'être confondus avec des adeptes du fast-food et de la nourriture industrielle.

Sondages après sondages, ils apparaissent comme très attachés au plaisir de la table et au goût des aliments. On a retrouvé le mythe au sommet de l'État, puisque le Président de la République, Monsieur Nicolas Sarkozy, affirma au Salon de l'agriculture, le 23 février 2008 :

" J'ai pris l'initiative que la France soit le premier pays à déposer, dès 2009, une candidature auprès de l'U.N.E.S.C.O. pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial. Nous avons la meilleure gastronomie du monde, - de notre point de vue – enfin on veut bien se comparer avec les autres – eh bien, nous voulons que cela soit reconnu au patrimoine mondial".

Le repas gastronomique des Français

L'U.N.E.S.C.O le décrit comme une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles, etc.

Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du "bien manger" et du "bien boire".

Il met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Il suit un rite établi, avec une table bien décorée et dressée, avec des mets de choix, commençant par un apéritif et se terminant par un digestif, une table bien décorée et dressée !

Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et plus généralement les liens sociaux. Il fait partie de l'identité des Français.

Le fameux repas gastronomique des Français a été classé au Patrimoine de l'Humanité par l'U.N.E.S.C.O. le 6 novembre 2010. Ce n'est pas la cuisine française qui a été mise à l'honneur mais l'habitude des Français de se réunir pour certaines grandes occasions autour de très belles tables ; ainsi, chacun d'entre nous est membre du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité !

C'était alors la première fois que la gastronomie d'un pays accède à ce statut.

Notre conférencier se prête ensuite aux questions-réponses, plus brièvement que souhaité, mais des impératifs d'horaire de train le contraignent.

Ainsi, sont survolés en pêle-mêle : le sel, denrée rare et précieuse, les progrès de la technique au service des cuisiniers, les réfrigérateurs venus des Etats Unis d'Amérique, les guides gastronomiques, les mères lyonnaises, la place des femmes en cuisine, Paul Bocuse.

Très vite, s'impose l'idée d'un second volet de l'histoire de la gastronomie ; Monsieur Saillard accepte et répondra positivement à notre prochaine invitation.

Un tonnerre d'applaudissements clôt cette conférence ; nous remercions très chaleureux notre conférencier qui a captivé un auditoire resté suspendu à ses propos trois heures durant !

Clap de fin de nos activités culturelles 2017 autour d'un moment de partage avec Monsieur Saillard - *trop court* – et de convivialité autour du verre de l'amitié et de la traditionnelle tarte au sucre !

Présentation proposée par Solange Bouvier



ANNEXE

La tenue d'un Chef n'est pas une fantaisie mais une obligation, elle représente une mesure d'hygiène mais également le reflet de la personnalité du cuisinier.

